

MADE TO EAT | MADE TO FEEL | MADE TO LIVE

Antoni Miralda & FoodCultura

VÍDEO ARCHIVO

(I) *Sabores y Lenguas: Capítulo Chileno*, Axel Martínez, Adolfo Torres y FoodCultura, Barcelona, (Mayo, 2014)

(II) *El Internacional*, Antoni Miralda & CO, Nueva York, (1984-1986)

Agustí Macia Moragues

Máster en Investigación en Arte y Diseño

(Noviembre, 2013- Septiembre, 2014)

EINA (Barcelona)

“[...] Lo que no hay es una mesa inmensa en la que sentarnos todos a conversar, y es una pena...”

Antoni Miralda (Terrassa, 1942)⁴

⁴Véase entrevista Lara Almarcegui y Antoni Miralda: Dos españoles en la Bienal de São Paulo, El Cultural, 12 de Octubre de 2006, São Paulo (Brasil) [online]: http://www.elcultural.es/articulo_imp.aspx?id=18832 [consulta: 4/6/2014].



ÍNDICE

1. Experimentando experimenté: Un vídeo-experimental
2. Las *neovanguardias* de finales de los sesenta y setenta: De la vida al arte y viceversa
3. Antoni Miralda: Cincuenta y dos años de comida para el Arte
4. FoodCultura: “Organizando el menú de todas mis obsesiones.”
5. Sabores y Lenguas: ¡Un proyecto en marcha!
 - 5.1 Case Study (I): ¡Todo el mundo a la mesa, por favor! Sabores y Lenguas desde Chile con Alfredo Torres Fías
6. *Work in progress*: El Internacional (1984-1986, Nueva York)
 - 6.1 Case Study (II): Archivando El Internacional. Memorias de Antonio Buendía, chef y partícipe
7. Reflexiones sobre el propio proceso: Más allá de la investigación
8. Anexo
9. Bibliografía
10. Videografía

1. Experimentando experimenté: Un vídeo-experimental

El siguiente texto, que aquí les presento, pretende ser un anexo al proyecto vídeo-experimental que presento, en primer lugar, y que, por lo tanto, sirve para complementar dicho proyecto. El proyecto en sí dista mucho de lo que desde el primer día quiso ser. Hasta entonces ha derivado a lo que yo considero un vídeo-experimental, como objeto de archivo. Por decirlo de alguna manera, se ha acabado convirtiendo, desde mi punto de vista, en un objeto bifuncional. Actúa como complemento de este archivo tan gigantesco al que pertenece, pero también contiene un USB nutritivo. El objeto a simple verá que es un caja de cerillas, de modo que tendrá que estirar el módulo interior hacia el exterior de uno de sus laterales. Al abrirla, descubrirá un USB. No se asuste, no es un virus. Usted cogerá el USB, lo mirará si quiere, pero le recomiendo que lo conecte a una entrada USB que disponga el PC más cercano. Si no hay ningún PC, no se preocupe. Puede llevárselo a casa, pero no olvide devolverlo. Al abrir la carpeta podrá ver que ésta contiene dos carpetas más en su interior (carpetas virtuales, quisiera que entendiera). Una de ellas contiene el vídeo, mientras que la otra contiene esta memoria que usted esta leyendo en estos instantes. En la carpeta de la memoria verá otra carpeta virtual, que es la que contiene todo el material filmado durante el rodaje de dicho vídeo.

Ahora puede hacer dos cosas: O seguir leyendo, o poner el vídeo -que seguramente es lo que hizo en primer lugar. Este vídeo es el resultado del rodaje que se realizó a partir de dos entrevistas a dos miembros del equipo FoodCultura, una institución ageográfica, cuyo trabajo se centra en investigar, analizar, recopilar, releer y archivar la memoria colectiva a través de la comida y los rituales que de esta devienen, como eje central de su investigación. Aunque de ésta institución hablaremos en adelante. Los dos miembros que seleccioné para el vídeo forman, a su vez, parte de un mismo proyecto que engloba la producción artística de Antoni Miralda (Terrassa, 1942) así como de dos proyectos separados en el eje temporal, pero unidos por el mismo tema: la comida. El primero de ellos es el artista Adolfo Torres Frías, que constituye la primera parte del vídeo-archivo. Su proyecto La Olla Común pasa a englobarse y a formar parte de dicha institución, dado que permite la participación y la inclusión de equipos de personas de distintas disciplinas, siempre y cuando partan del alimento como objeto de su investigación. En este caso, Adolfo Torres Frías y La

Olla Común se complacen a realizar dentro del proyecto Sabores y Lenguas el capítulo perteneciente a Chile. El nacimiento del proyecto Sabores y Lenguas se produce entre 1998 y 1999 en el Museo de Arte de Miami⁵, en el que Miralda invitó al público a que participara, dejando su memoria culinaria sobre manteles de papel que, posteriormente, se exhibirían en las paredes del museo. Este acto, del que hablaremos más adelante, dio lugar al proyecto que denominamos como Sabores y Lenguas y que forma parte del FoodCultura desde dicho período y se alarga hasta nuestros días con este último proyecto realizado por el artista chileno Adolfo Torres.

La parte final del vídeo pertenece a la entrevista que se le realizó a Antonio Buendía, miembro del equipo del desaparecido restaurante El Internacional, que el artista Miralda, junto a la gastronoma Montse Guillén y otras personas que se involucraron en dicho proyecto, abrieron entre el 1984 y el 1985 en el barrio de TriBeCa en Nueva York. De este pasado proyecto, constan dossiers de esbozos, preparatorios, diseños, recortes de periódico, testimonios escritos, fotografías, diapositivas, vídeos y otros tantos documentos que, a día de hoy, forman parte del archivo más personal del artista y constituyen uno de los tres grandes grupos de archivos de FoodCultura.

¿El por qué de este vídeo? Tras un largo período de reflexión y ofuscamiento personal con el fin de encontrar un proyecto que se adecuara al proceso que yo quería tomar como proceso de investigación, llegó a mis manos el libro⁶ que me dio a conocer la obra del artista catalán Antoni Miralda. Su vasta producción artística, que abarca desde finales de los sesenta hasta nuestros días, cumple más de medio siglo y, en concreto, cincuenta y dos años. Cumplir cincuenta y dos años supone haber vivido un sin fin de experiencias, pero sobretodo supone un trabajo que, en muchas ocasiones, el público olvida. Llenar cincuenta y dos años de arte tu vida y hacer de la vida tu arte simboliza la pasión, pero tras ella: Constancia, perseverancia, paciencia, interés creciente, madurez, reflexiones, sabiduría, juventud, energía y, sobretodo, mucho sentido del humor. La obra de Antoni Miralda me cautivó por ese exceso de todo, que muchas veces ha hecho que se le encasille dentro del Kitsch. Sin embargo, esta especie de mejunje que analiza, trata, ve, critica, prepara, exhibe o instala, adquiere sentido porque cada idea está perfectamente vinculada con otras ideas, todas ellas regidas por la presencia de la comida. Esta es la base de su producción, y a partir de ella investiga lo que gira entorno a su alrededor. Dentro de esta especie de universo miraldiano, donde todo gira entorno al tema central, entran a formar parte todo tipo de procesos, desde los más estrictamente científicos hasta los procesos que tienen que ver con el rito/acto cotidiano del comer. El proceso es, en realidad, la base de su investigación. Porque es a través del propio proceso, tan flexible y

5 Véase JEFFET, William, La cultura alimentaria de Miralda: Hacia el gusto participativo *aud* Sabores y Lenguas: 15 platos capitales, Ed. Fundación ICO, Madrid, 2002, pp. 21

6 Véase V.V.A.A, De gustibus non disputandum: Miralda, Ed. La Fábrica / Catálogo Museo de Arte Reina Sofía, Madrid, 2010

maleable en ocasiones, lo que le permite hallar estos vínculos de las cosas que nos rodean, y de las que ni tan siquiera vemos, porque son inmateriales, pero que podemos sentir. El ojo de Miralda busca y analiza dentro de todo este exceso de gusto, genera su visión más personal y, a su vez, lo festeja a través del ritual del acto de comer, en el que se producen, o deberían producirse, estos intercambios y estas vinculaciones con el resto de lo que somos.

Cuando uno se encuentra con un artista que pertenece a ese pasado que tu nunca jamás has vivido, pero anhelas, se produce esa especie de admiración que se siente frente a alguien que verdaderamente es un artista. Mi formación como historiador del arte, el bagaje que me queda de todo eso, es y han sido siempre las clases de aquellos profesores de los que quedan pocos. Son esa clase de personas que puedes sentir que lo han vivido, que han olido esa época en primera persona, que han visto eso de lo que hoy forma parte de la disciplina de la Historia del Arte. Algo que realmente aprendí es a ver lo que había detrás, más que lo que uno puede ver a simple vista, como la pincelada, el módulo perfecto con el que se erigen los templos clásicos, aquellas obras que deben adecuarse a las técnicas academicistas, los colores, la composición, la oscuridad de Rembrandt, el por qué del paso de lo figurativo a la abstracción, y un largo etcétera de historias que tienes que saber para explicar una obra. Sin embargo, cuando algo realmente me llama la atención, porque compartes algo con esa obra, con esa instalación, performance, *happening*, escultura, arquitectura o, incluso, el *packaging* de un producto, es cuando puedes ver la esencia que hay detrás de eso. Creo que el potencial está en que por sí sola hable, por lo que permite que exista una comunicación. Pero si habla de verdad y está viva como tu, y es cercana y tan increíblemente placentera y real como es la vida misma, entonces es que existe y es posible. Aquellos artistas en cuyos proyectos uno comparte cierta visión son los que realmente aprecio y muestro interés. En la obra de Miralda me llamó el interés que su obra que, por decirlo así, baila entre el arte y la vida, y los conecta a la perfección. ¿Alguien pone en duda que cuando los medievos festejaban el ritual de Pascua no estaban haciendo algo parecido al arte? Esa especie de actos performáticos, de *happenings*, que así los llamamos nosotros hoy, y que fueron preestablecidos durante las últimas décadas del siglo pasado, son los que Miralda analiza y reinterpreta desde una visión antropológica e irónica a través del ritual de la propia comida.

Investigando un poco más sobre su figura y sus proyectos, descubrí el FoodCultura, la institución a la que me refería anteriormente, y que constituye desde hace más de una década el archivo de toda su producción, junto con otro tipo de proyectos colectivos, de los que nunca se ha desvinculado. En la última década, quizás debido al reconocimiento de su trayectoria y esta energía que desprendió y que permitió abrir este *sharing point*, se han publicado una serie de volúmenes

sobre los proyectos desarrollados hasta entonces, un análisis de toda su producción como un compendio de todo este archivo que durante años lleva ordenándose y estudiándose hasta el último documento o rastro de comida que uno pueda hallar. Es un proceso que se extiende hacia el futuro y que, por el momento, es infinito. Y no es casualidad, dado que parte de la base de la humanidad: el alimento, la comida, el acto de cocinar, de comer, de preparar, servir, disfrutar y abrir nuestros sentidos hacia otros imaginarios posibles. No es el dinero, sino la comida lo que mueve a la sociedad. La apertura de este Centro de Investigación y Archivo sobre la cultura culinaria ha acabado convirtiéndose en una plataforma desde donde activar los mecanismos necesarios para seguir generando proyectos de investigación que desvinculen y vinculen nuevos encuentros esporádicos, premeditados, objetos, personas, materiales y que, en su conjunto, forman la colección de su archivo. Ha funcionado y funciona como un lugar de encuentro entre personas de distintas disciplinas que comparten proyectos similares a los del artista, o que tratan de generar otros nuevos partiendo de investigaciones previas sobre el tema culinario. FoodCultura se convierte, entonces, no solo en un archivo sino en un lugar de trabajo de gente interesada en el tema culinario, y por lo tanto, todo aquel hombre o mujer, puede ser partícipe de este proyecto global. Concebido como tal, porque se extiende más allá de los límites geográficos y se cuela en los rincones más íntimos de nuestros espacios privados, porque hurga en aquellas maneras, costumbres, tradiciones enraizadas al acto más primitivo del hombre y en la <<fête>> que de ella deviene en una sociedad del espectáculo.

Al encontrarme ante esta situación o fase, me di cuenta que, en realidad, lo que quería era filmar. No sabía qué, pero quería hacerlo. Podía ver todo ese estallido de colores, esa aglomeración y esa cantidad de objetos tan ambiguos, y toda una serie de proyectos que partían de una perspectiva nueva para mí y poco conocida, como es el tema de la comida como objeto y material de y para el arte. Lo que sí estaba claro desde el principio es que era imposible hacer un documental sobre la obra de Miralda. Aunque ese tampoco era mi interés, sino más bien quería filmar algo que se estuviese produciendo por aquel entonces, algún proyecto en ebullición, o la tarea de archivar cantidad y cantidad de información. Cuando contacté con Miralda por primera vez fue en su taller situado en la zona de Poblenou, en la ciudad condal de Barcelona. Creo que no hubo un momento en que tanto Mar, una de las cámaras que me ayudó, como yo, pudimos mantener la boca cerrada. No me refiero a que estuviésemos acribillando a preguntas al Miralda, sino que aquel lugar era asombroso. Nunca había visto nada igual. Era como entrar en un mundo aparte, donde no existe más que la realidad que ves allí dentro. Todo es real, pero nada duele. Todo es comestible, tiene pinta de querer ser engullido, visto e invita a ser analizado. En ese momento te conviertes en una

especie de voyeur que pasa a entrar en la memoria, en la memoria del artista. Es increíble poder entrar en esa dimensión espacial porque puedes aprender observando, paseándote por cada rincón, subiéndote a la boardilla, desde donde tienes toda la perspectiva del taller que, desde este punto, se extiende como un laberinto erguido con enorme pilares de estanterías repletas de cajas y cajas transparentes con la pegatina fluorescente en la que puedes leer “ARCHIVE. FOODCULTURAMUSEUM.” Todas ellas atiborradas de objetos y proyectos, proyectos sin acabar, biografía, producción, material. Y, al final, ves que todo tiene una vinculación, que aunque los objetos que un día formaron parte de un mismo proyecto y hoy están en distintos estantes, hay una clara conexión entre ellos. Surge esa posibilidad, entonces, aquel trabajo constante que podemos invertir en este espacio que es FoodCultura, ya sea archivando, coleccionando e investigando a través de proyectos que se engloben dentro de esta institución o gran archivo de la cultura culinaria mundial.

Miralda me contó que, por aquel entonces, estaban preparando la publicación de un volumen que recogiera toda información sobre lo que fue El Internacional y que, en paralelo, se llevaría a cabo la instalación de Adolfo Torres para la continuación de la serie Sabores y Lenguas. En este sentido, la idea acabó siendo la de filmar un vídeo, a modo de archivo, que funcionara como parte del archivo global. De ahí que el vídeo, en su estructura, se rija por una introducción, que muestra el taller situado en Poblenou, con el fin de trasladar al espectador al espacio y lugar de actividad dentro de este proceso archivador. Las dos partes que preceden a esta introducción lo formarían Sabores y Lenguas: Capítulo Chileno (2013, 2014) y El Internacional (1984-1986). El por qué de filmar estos dos proyectos coincidía con el cuarenta aniversario de aquel restaurante que fue más que un restaurante junto con la instalación que iba a realizar el artista Adolfo Torres Frías durante el mes de mayo de este año. Ambas coincidencias, sin embargo, tomaron un rumbo que acabaría convirtiéndose en el montaje final de lo que es hoy este vídeo.

Por un lado, era interesante el hecho de entrevistar a alguien que había trabajado dentro del equipo de Miralda en El Internacional, y que cumplía cuarenta años desde que se abrió hasta su finalización en 1986. Este proyecto simboliza y en paralelo con el de Santa Comida (1984), la obra más íntima del artista, el lugar en el que se fraguaron otros que tomaron una dimensión lúdica y colectiva en todo el mundo. Me refiero al HoneymoonProject (1986-1992) que se alargó durante seis años por distintos lugares que tenían que ver con la colonización o el intercambio entre el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo (América). Y a partir de entonces esta dimensión universal desembocó en otro proyecto de mayor envergadura que es al que hacemos referencia hasta ahora: FoodCultura, como lugar donde hoy cabe toda su producción. Quizás El Internacional, nombre que no debe nada

al azar, se convirtió en una especie de horno, y nunca mejor dicho, donde se empezaron a preparar los alimentos, a elegir los ingredientes y hacer los mejunjes para los futuros que luego se sucedieron.

Por otro lado, el hecho de que coincidiera que Adolfo Torres, junto con su proyecto La Olla Común, iba a preparar una instalación en Barcelona, y que pasaría a formar parte dentro de esta serie de Sabores y Lenguas, me dio la clave para que este vídeo acabara tomando forma de archivo. Consideré, junto con Miralda y su equipo, tras un previo visionado, que sería mucho más interesante poder ver estas dos entrevistas como dos objetos de estudio y, por lo tanto, de archivo para FoodCultura. Al invertir el tiempo al que pertenecían vi que tenía sentido que acabaran adoptando esta forma de vídeos archivo. ¿Cómo? Al poner, en primer lugar, el proyecto de Adolfo Torres y FoodCultura como el acto más reciente de la institución, y que va en paralelo con otros proyectos, y situar en segunda instancia El Internacional como un espacio que convive dentro de esta institución, y que fue caldo para sazonar los futuros proyectos. Entremedio de ellos todavía un gran archivo del que, este proyecto, pretende tan solo ser una nota al pie a la que asistir si queremos obtener más información de ambos proyectos.

Al haber escogido a dos personas que trabajaron con Miralda, lo que me interesaba era su visión, y no la visión del artista frente a estos proyectos. Lo hice porque, al tratarse de trabajos siempre en colectivo, posibilita la diversidad y, por lo tanto, plasmar la visión de aquel que vivió el mismo acto, pero a través de su propio y como una muestra de cómo el trabajo de Miralda toma la comunicación como base de su obra, lo que permite este intercambio y esta participación.

Como prólogo que antecede a los dos *Case Study*, y que presentan a qué tipo de proyecto nos estamos refiriendo, lo conforman tres secuencias de vídeo. En la primera aparece Antoni Miralda hablando de lo qué es FoodCultura, tomada de una clase que impartió para el Máster de Investigación en Arte y Diseño, realizado por la escuela de diseño EINA en Barcelona durante el período de noviembre de 2013 y septiembre de 2014. En la segunda aparece nuestro primer entrevistado, Adolfo Torres, que habla de lo que simboliza FoodCultura y considerando este proyecto como un post-post de la figura del artista. Es por este motivo que la tercera secuencia la compone un pequeño comentario de la entrevista que tuve con Antonio Buendía, y que habla de la obra de Miralda.

A partir de aquí da comienzo el primer vídeo archivo que preside el documental. En primer lugar se muestra el día en que se produjo la inauguración de dicha exposición, junto con el acto que se llevó a cabo, seguido, en segundo lugar, de mi entrevista con Adolfo Torres, en la que nos explica su proyecto y su manera de trabajar. Tras esta entrevista precede el segundo y último *Case Study*, El

Internacional, a partir de una entrevista con Antonio Buendía, quien nos explica la historia del local, su actividad, qué comida se sirvió, cuál era este nuevo concepto de restaurante y cuál fue su experiencia.

La secuencia final junto con el *opening* establecen, en el plano visual, la idea de que estamos adentrándonos en el archivo de un artista, en este caso Antoni Miralda. Visualmente, esto puede verse en el *opening* con la aparición del elemento caja “ARCHIVE. FOODCULTURAMUSEUM”, y de toda una serie de imágenes que muestran objetos esparcidos encima de mesas, en el interior de neveras, de objetos dentro de cajas abiertas, que representan o simbolizan este acercamiento al proceso de buscar, de investigar y archivar. Mientras que, por otro lado, el archivo se cierra con la secuencia final del vídeo, en la que aparece el artista dejando unos objetos en el interior de una caja y, posteriormente, devolviéndola a su estante original. Ambas secuencias tratan de representar esta idea archivo, por lo que las secuencias internas vendrían a ser los Case Study o Objetos de estudio y, por lo tanto, como archivo.

En los siguientes capítulos de este dossier podrá hallar información sobre el por qué de la comida como material para el arte y para la investigación, sobre la figura del artista Antoni Miralda, seguidos de los capítulos que hablarán, en primera instancia, del FoodCultura y, en segunda instancia, sobre Sabores y Lenguas y El Internacional. Estos dos últimos capítulos van acompañados de la transcripción de ambas entrevistas a modo de memorias. Todo lo demás y la esencia de mi trabajo yace en este vídeo que espero que sirva como fuente de conocimiento y como una pequeña unidad de trabajo y memoria para FoodCultura, y para todo aquel que lo desee.

2. Las *neovanguardias* de finales de los sesenta y setentas: De la vida al arte y viceversa

A lo largo de la Historia del Arte podemos apreciar la presencia del alimento, la comida y los rituales entorno a esta, así como los que derivan del propio proceso culinario. Pero sería una banalidad aceptar que solo ha estado presente a través de la disciplina artística, sino que en sí, nuestra existencia siempre ha dependido de ella. El hecho de comer, por naturaleza, augura la posibilidad de vida, pero permite también su transformación. Este hecho inevitable es el que, de alguna manera, todos compartimos, aunque no del mismo modo y en distintas porciones. La comida rige el eje de nuestra existencia humana, y de ella derivan una serie de pilares que explican lo que somos y lo que pensamos, lo que hacemos y cómo lo vivimos a través de un rito tan cotidiano como

es el acto de cocinar y de comer. No obstante, hacer una historia de la alimentación es complicado si a penas tenemos en cuenta el valor que tiene la comida en nuestras vidas, y lo que ha supuesto para nuestra evolución y para comprender mejor la historia de nuestros yo pasados, presentes y futuros. El rito culinario abarca una gran diversidad de procesos, tantos como disciplinas. De todas ellas, la disciplina artística, desde la Historia del Arte hasta las Artes Plásticas, la comida ha sido uno de los objetos de representación. Bien haya sido tomada como modelo, como ocurre con los bodegones, como elementos simbólicos, o para formar retratos como los del conocido pintor Giuseppe Arcimboldo (1527-1593). Sin embargo, la comida, ya no como objeto, sino también como obra y, por lo tanto, como material de producción artística, entra a formar parte como tal a partir de finales de los sesenta. Su incorporación al mundo del arte como material para producir obra tiene quizás sus orígenes en el marco histórico en que el arte y el mundo dieron una vuelta de casi trescientos sesenta grados.

A finales de los sesenta se produjo una especie de liberación que dio fruto a numerosas protestas dentro de la disciplina artística y que, desde entonces, hicieron cambiar aquel arte que se venía haciendo desde los años cuarenta. Esta liberación, que se produjo en las postrimerías de aquel 1968⁷, hizo estallar algunas prácticas artísticas que jamás habían sido presentadas como arte y que, por aquel entonces, comenzaron a llenar los espacios públicos. Las calles empezaron a transformarse en teatros improvisados, como el Living Theater. Este tipo de teatro, cuyas interpretaciones se centraban en obras de Cocteau o de Bertolt Brecht, para quien el arte debía ser el martillo para dar forma a la realidad, defendía la experimentación y la libertad de interpretación como base, con el objetivo de transformar la política y la sociedad de aquel entonces. Algunos países vivían todavía el peso de la dictadura, como ocurrió con España, hecho que marcaría la trayectoria de Miralda y cuyas obras primerizas se inmiscuirían de todo aquello que le ahogó durante un tiempo. En este clima guerrero, el arte también guerreó y comenzó lo que podríamos llamar una revolución permanente que cambiaría el transcurso de las cosas y la manera que hoy tenemos de comprender el arte y lo que somos. Hacia aquellos años surgió en París el grupo de los Nouveau Realistes, encabezado por la figura de Pierre Restany, que más tarde se convertiría en un íntimo amigo de Miralda y su biógrafo. El primer manifiesto del grupo, al que le seguían otros como Fluxus, los situacionistas o la *beat generation*, se hizo eco durante la exposición que se llevó a cabo durante los meses de Abril y Mayo de 1960 en la ciudad italiana de Milán. Aunque su fundación como grupo se produjo en Octubre de ese mismo año. El grupo estaba formado por Arman, Hains, Dufrêne, Klein, Spoerri, Raysse, Tinguely, Villeglé, César Rotella, Niki de Saint

7 Véase DACHY, Marc, Miralda y su época aud V.V.A.A, De gustibus non disputandum: Miralda, Ed. La Fábrica / Catálogo Museo de Arte Reina Sofía, Madrid, 2010, pp. 39

Phalle, Christo y Deschamps⁸. La cuestión de la comida entraría a partir del año siguiente durante la celebración del Festival Nouveau Réalisme, pero no sería hasta el mes de Marzo de 1963 cuando Daniel Spoerri abriera su restaurante en su propia Galerie J. En París, que coincidía con su exposición 723 Utensiles de Cuisine. Spoerri transformó el espacio galería en un restaurante durante un período de diez días. Este hecho coincidió, paralelamente, con otra exposición realizada durante el mismo mes y el mismo año en el Musée d'Art Moderne de París. La exposición llevaba consigo el título de Dadá Emballé, resultado de la colaboración entre los artistas Hains y Christo. Daniel Spoerri, que algunos denominan como el príncipe del Eat Art, por el uso de la comida como material de obra, citó a Miralda ocho años más tarde para que realizara el banquete en el restaurante Biffi. El banquete se realizó con motivo de la celebración del festival que conmemoraba de nuevo al grupo y que tuvo lugar, una vez más, en la ciudad de Milán. Sin embargo, ya en 1966, en una exposición que tuvo lugar en el Institute of Contemporary Arts (ICA) en Londres, Miralda transformaría aquellos primeros dibujos apresurados en grandes composiciones de soldaditos que, a partir de entonces, se convertirían en sus primeros proyectos autobiográficos. De las acciones que se desarrollaron durante el festival en Milán deriva una clara vinculación con las acciones públicas de Miralda.

Esta dimensión festiva de la obra de Miralda, como citaba anteriormente, se hace eco de las vanguardias teatrales de la época y de acciones artísticas de carácter efímero. Ejemplos de ello fueron el Playhouse of Ridiculous Theater de John Vaccaro, Cokstrong, Ontological-Hysteric Theater de Richard Foreman, La Colonne Durruti de Armand Gatti o Le Grand Magic Circus de Jérôme Savary. Pero también comparte mucho de aquel teatro de calle realizado en Bruselas. Es, de hecho, durante la década de los sesenta del siglo pasado donde la noción de fiesta capitaneó la de espectáculo, y de la que Antoni Miralda se sirve en todos sus proyectos. Pero fue también en este período de los sesenta en los que encontramos a artistas como el grupo Zaj, La Mama, Tàpies, Gina Pane, Steve Reich, Antoni Artaud, James Lee Byars, Fluxus, Alwin Nikoläis, Viola Farber, Luciano Berio o Tetsumi Kudo⁹; y otro tipo de movimientos artísticos como el *graffitti*, el *body art* y el redescubrimiento de las vanguardias, en el que el Dadá adquirirá un valor protagonista y será tomado como referente por la mayoría de vanguardias de los sesenta y los setenta. Quizás ese carácter performático, de llamada de atención, de revolución espiritual en la concepción del arte y del mundo en el que supone que debíamos vivir, lo encontramos mucho antes en el primer manifiesto de este primer movimiento dadaísta, pronunciado por Tristan Tzara en Jena y Weimar en 1922 y que dictaba lo siguiente:

⁸ Véase DACHY, Marc, pp. 40

⁹ Véase DACHY, Marc, pp. 43

“Lo que queremos ahora es la espontaneidad. No porque sea más bella o mejor que otras cosas. Sino porque todo lo que surge libremente de nosotros mismos sin la intervención de las ideas especulativas, nos representa. Hay que acelerar esta cantidad de vida que se consume fácilmente en todos los rincones. El arte no es la manifestación más preciosa de la vida. El arte no tiene el valor celeste y general que nos complace atribuirle. La vida es mucho más interesante. Dadá se jacta de conocer la medida exacta que hay que dar al arte; lo introduce con medios sutiles y perversos en los actos de la fantasía cotidiana. Y viceversa.”¹⁰

Mientras tanto, disponemos también del boletín de información que lanzaría el órgano resultado de la Internacional Letrista entre 1954 y 1957 en la ciudad de París. En él plantó el nuevo panorama de vanguardia hacia finales de 1955 sin la pintura de Malevich, porque dejaba de tener sentido, se quedaba encorsetada, dado que su desaparición estaba vinculada a la continua decadencia estética que sufre nuestra sociedad. Sin embargo, serían los situacionistas los que realmente darían continuidad al movimiento dadaísta, elaborando toda una serie de críticas y teorías, publicadas en su revista y sus posteriores ensayos.

Durante aquel período en el que se produjo esta especie de unión entre el arte y la vida, eliminando, por lo tanto, aquellas disputas, aquellos límites entre lo que estaba bien o mal, lo que era vida o no, lo que debía ser el arte o que no podía serlo, destacaron algunas personalidades como Camille Bryen, Pierre Guyotat, Yukio Mishima, La Monte Young, Fluxus, John Cage o Richard Long, entre otros; y algunos hechos relevantes como el nacimiento de la Documenta de Kassel, la destrucción de Les Halles de París, el Théâtre Laboratoire Vicinal o el festival *underground* en Nueva York. Sin embargo, si nos trasladamos en paralelo al panorama norteamericano, donde Miralda se instala hacia 1971, nos damos cuenta de que ya existe una ruptura, una diferencia entre lo que se estaba haciendo en Europa y lo que ocurría en aquella joven América. Aquella presencia dadaísta era mucho más patente cuando en París ya la habían abandonado a favor del surrealismo. Un ejemplo de ello fue la selección de poemas que el poeta Allen Ginsberg, perteneciente a la *beat generation*, publicó con el título de Aullido (1955). En ellos hacía referencia o trataba de evocar aquellas conferencias llevadas a cabo en el City Collage of New York, su carácter altruista y de libertad expresiva. Este rasgo, que concibe la poesía como organización de la espontaneidad creativa, es la que ha permanecido siempre en la obra de Miralda, y en la de los jóvenes que se manifestaron a las puertas del MoMA aquel 1968, en contra de una exposición del artista surrealista

10 Véase DACHY, Marc, pp. 43

William Rubin, y que defendían que la esencia del arte dadá y surrealista yace en la vida y no en los museos. Es evidente, pues, que en la obra de Miralda prevalezca esta continua forma de rehuir de las propias instituciones museográficas, de las galerías, de los centros encorsetados. Por ello surge esa necesidad de crear acontecimientos y proponer situaciones con el fin de abrir el imaginario colectivo a través de su acción, implicando al público a convertirse en el participante de sus obras. Estas acciones tienen que traducirse a partir de estos puntos de referencia clave que bailan entre el clima neoyorquino de los *happenings* y lo que acabaría por desembocar en Le Société du Spectacle.

3. Antoni Miralda: Cincuenta y dos años de comida para el Arte

“Y aunque los colores y los olores de la infancia adquieren una ferocidad mental calificable como fauve, los niños encarcelados y acristazados en la España de los años cuarenta y cincuenta gozábamos de la esquizofrenia de ver y oler, como los niños esenciales, colores y olores irrepitibles, pero también captábamos la miseria moral de los colores y los olores tolerados que cotidianamente expresaban su adhesión inquebrantable al Régimen.”¹¹

La situación cultural en aquella España de los cincuenta y los sesenta era a penas deplorable, y aquellos que la gobernaban se mostraban reacios al arte. El clima político cultural y artístico se caracterizaba por su inexistencia, puesto que en el esplendor de aquella efusividad vanguardista, España permanecía completamente aislada de aquella revolución. Los conceptos de innovación y de creatividad en el terreno del arte contemporáneo a penas se apreciaban, o eran bienvenidos. Aquella Cataluña, de espíritu republicano, se había convertido en el punto de mira por parte de sus contrarios, y donde el peso de la censura era mucho mayor que en el resto del territorio. Durante todo este período el país vio recortadas sus libertades, prevaleciendo así la defensa de unas leyes y un orden que querían mantener y preservar los valores tradicionales, fundados por la Iglesia y el Ejército. Es en este clima de opresión en el que nace el artista Antoni Miralda. Aquel 1942 significaría el inicio de una revolución permanente y en cadena, que derivaría hacia proyectos en los que ha yacido siempre su carácter antimilitarista y su visión crítica del mundo, aderezada siempre con la ironía y la broma.

¹¹ Véase MARCHÁN FIZ, Simón, Antoni Miralda: Encuentro esporádicos con su obra *aud V.V.A.A.*, Sabores y Lenguas: 15 platos capitales, Ed. Fundación ICO, Madrid, 2002, pp. 9

El panorama artístico que vivió Miralda durante aquellos últimos años de la década de los cincuenta (1955-1958), estaba capitalizado por la pintura informal. Las galerías y museos que por aquel entonces exhibían a Picasso, Miró i Tàpies, no mostraban interés en las nuevas generaciones de artistas que se iban a suceder tras este clima de opresión, a partir de un arte mucho más revolucionario y a través de prácticas en las que la participación del público se convertiría en la esencia de todos sus proyectos. Gran parte de las acciones que desarrollaron un grupo de artistas vanguardistas durante los años sesenta en la ciudad condal de Barcelona, tienen mucho que ver con este clima de opresión, por lo que las técnicas de rechazo y los medios tradicionales pasaron a convertirse en el medio efectivo para mostrar su descontento con la política del momento. Algunos de estos artistas formaron lo que conocemos como el Grup de Treball¹² (1971) y en el cabe incluir la figura de Miralda. El grupo, formado por Antoni Muntadas, Jaume Xifra, Joan Rabascall y Benet Rosell, serían luego conocidos como el grupo los de artistas catalanes en París. Con ellos, Miralda establecería lazos estrechos de amistad, colaboraría en proyectos comunes, y compartiría parte de su ideología: La preocupación por la teoría de la comunicación y de la información, la desmitificación del proceso tradicional de la creación artística, el activismo político, así como algunos rasgos del estilo que caracterizaba al grupo, como la creación de dossiers y el uso de fotocopias¹³.

Este tipo de protestas en forma de arte tienen sus referentes en las primeras vanguardias, como hacía especial mención en el anterior capítulo. Sin embargo, ese encorsetamiento en la pintura informal y esa especie de *sharing* ausente se vio truncado, y aunque de manera precaria, con la admisión de España en la OTAN (1955)¹⁴, acontecimiento que le permitió escaparse de ese aislamiento a través del desarrollo de la comunicación y la expansión de la información. Aunque de manera casi clandestina, el arte contemporáneo del panorama internacional empezó a difundirse en Cataluña gracias a figuras como la de Alexander Cirici y a través de revistas, libros y periódicos. En aquel período la escena del arte mundial estaba presidida por la capital francesa y la ciudad de Nueva York, por lo que gran parte de los artistas de este período vio en ellas ese deseo de viajar hacia esos espacios donde poder dar cabida a esta expresión oprimida a través de trabajos que pedían de un aire más fresco. Sin embargo, aquel aire viejo y sucio en el que Miralda se veía inmerso, se vio acentuado tras realizar el servicio militar obligatorio, tras el que vio, con mayor claridad, esa necesidad de liberación y de crítica, y que marcó sus primeras obras. La moderna imagen que evocaba París se convirtió, por aquel entonces, en su vía de escape y en la de gran parte

12 Véase DE MESTIER, Vanessa, Tesi: Antoni Miralda, dirigida por Serge Lemoine, Ed. Université de París IV Sorbonne (Institute d'Art et Archéologie), París, 1995, pp. 15

13 Véase FERNÁNDEZ DEL CAMPO, Eva, La patria comestible de Miralda *aud* V.V.A.A, De gustibus non disputandum: Miralda, Ed. La Fábrica / Catálogo Museo de Arte Reina Sofía, Madrid, 2010, pp. 29

14 Véase DE MESTIER, Vanessa, pp. 16

de estos artistas catalanes que empezaron a huir hacia dicha capital. El año 1962, fecha en la que se instala en París a sus veinte años, marcará un antes y un después en toda su producción. Según cuenta el artista, París le permitió deshacerse y desanclarse de aquellos egos que protagonizaban sus primeros proyectos, en los que el tema de lo militar y de la opresión era el tema central. Los mercados y los grandes almacenes, la comida y el aire lúdico y festivo de la capital francesa captaron toda su atención, y fue en aquellas calles donde descubrió el marco de estudio y acción de todos sus proyectos.

Miralda huye de los espacios cerrados, y va más allá de las paredes de los museos y galerías, que trata de hacer invisibles y que, continuamente, pone en duda. Toma la calle como objeto de estudio y de análisis, de trabajo y cooperación, y se acerca a estos espacios urbanos, de los que extrae el material para generar obra. Gran parte de este material, al hacer hincapié en el día a día y, por lo tanto, en la vida de las personas, proviene de toda esta cultura popular, de este ámbito cotidiano. Y, a su vez, hace partícipes de su proceso a aquellas personas. Se trata de trabajos que huyen de un encasillamiento y de la concepción del artista creador/artesano. Este carácter participativo es el que permite que los proyectos que propone Miralda se expandan en el tiempo y deriven hacia futuros proyectos en donde la memoria de las personas que en ellos se involucran, tan densa e infinita, permita dejar siempre sus proyectos como inconclusos para llenar esos vacíos. Esta participación cobra sentido a través de sus acciones que adquieren un carácter festivo, lúdico. Es capaz de festejar, incluso, temas más crudos como el hambre, la ausencia de libertad, o el desempleo. Pero para Miralda la fiesta es, en su esencia, la fórmula en que la sociedad se libera de las normas que se ha impuesto. En cierta manera, la fiesta permite el abandono de la experiencia del desorden mediante la reunión de los elementos y principios contrarios para provocar el renacimiento de la vida¹⁵. De ahí que la fiesta adopté un sentido mucho más ritual y ceremonial, dado que permite la expresión colectiva, pero al mismo tiempo se convierte en una fuente de energía que mediante el derroche permite la llegada de un nuevo período de abundancia. Es, en cierto modo, en el desarrollo de estas acciones donde se producen gran parte de las ideas de sus proyectos futuros. Se trata de rituales y ceremoniales preconcebidos y meditados, a través de croquis, apuntes, bocetos, anotaciones y una serie de materiales que funcionan como documento, pero al mismo tiempo, como parte inseparable del resultado final.

Su obra se impregna de un todo, de una masa que va desengranando en unidades y engranando con otras. De este exceso de todo en el que vivimos, de esta aglomeración de información, imágenes, productos que entran a formar parte de la era postindustrial, es donde

15 Véase FERNÁNDEZ DEL CAMPO, Eva, pp. 28

Miralda crea su propia visión a través de un lenguaje poético y artístico que muchos han querido encasillar dentro del término *kitsch*. Esta manera de cultivar un gusto propio a partir del todo no es la que subyace al gusto común generado por la sociedad de consumo, sino como forma de expresión que permite que se de ese vínculo entre lo que es el arte y la vida. Trata, por decirlo así, de huir del gusto preestablecido, de las normas y de lo estrictamente convencional, motivo por el que sus proyectos siempre adquieren esta dimensión pública con el fin de, a través de la fiesta, de toda esta energía de la que hablábamos, los espacios públicos y abandonados, alejados de este gusto establecido, tengan su fuente de reactivación. La fiesta deviene, entonces, ese *sharing*, ese lugar de encuentro y de intercambio, y el acontecimiento fortuito de una realidad en la que todos nos vemos reflejados y donde el público tiene la posibilidad de expandir su actividad con el objetivo de integrarse en el todo, en esta dimensión lúdica y festiva. ¿Pero cuál es el epicentro entorno al que giran todas estas obsesiones y que es, en parte, el motor de estas acciones, y que permite, por lo tanto, la comunión con todos nuestros sentidos? La comida. Es cierto que sus primeras obras nos remiten a la cara más íntima y autobiográfica de los primeros años de Miralda, con ese intento de escapar a las normas establecidas mediante composiciones de soldaditos en miniatura, impregnados de una blanca uniformidad, que señalan el carácter antimilitarista y la clara neutralidad, y con las que trata de hacer de un ensayo silencioso: Una reflexión sobre las disputas generadas a partir de la Guerra del Vietnam en 1968 y sobre la opresión que los poderes dictatoriales ejercían sobre la población española. Los ejemplos más claros de esta visión desencarnada son Soldats Soldés (1965-1973), Geometrías (1966-1972), los Essais d'Amélioration (1968-1969), la serie de Toiles de Jouy (1969), los Grilles au mètre (1969) o París, la Cumparsita (1972), en los que se empieza a hornear esta visión crítica de la realidad. Sin embargo, otro tipo de proyectos, en los que las figuritas siguen adquiriendo un papel protagonista y que, en realidad, simbolizan o tratan de representar esa ausencia de participación generada por la sociedad de consumo, son los de SuperLund (1967), Embouteillages (1968), Cénotaphes (1969-1975) o los Cendriers-tombeaux (1970-1972). En los dos primeros casos introduce esta crítica a la sociedad capitalista, mientras que con la serie de los Cénotaphes o los Cendriers-tombeaux, una humanización de la primera serie, es donde se introduce el tema de la comida y el ritual como acto social y, por lo tanto, como comunión de nuestras afectividades, nuestra visión contemporánea de los rituales tradicionales, en los que el alimento toma un cierto relevo. La presencia de la comida en la obra de Miralda entra a formar parte, de una forma más directa, con los Traiteurs Coloristes¹⁶, que realizó junto a Dorothée Selz entre 1967 y 1973, y que tuvo como referente el grupo de los Nouveau Réalistes y la actividad de Spoerri como

16 Véase ROSENBLUM, Amy y ROMA, Valentín, Ensayo para un catálogo razonado *aud* V.V.A.A., De gustibus non disputandum: Miralda, Ed. La Fábrica / Catálogo Museo de Arte Reina Sofía, Madrid, 2010, pp. 88-109

creador del Eat Art. La idea de los Traiteurs tuvo mucho que ver con estas ganas de salir a la calle. Se trataba de un catering en el que el color se convertía en el protagonista y para que la gente pudiese llegar a entender que los servicios estaban abiertos a cualquier tipo de propuestas, por más normales o alocadas que pudiesen surgir. Podía tratarse desde un almuerzo hasta un copioso banquete, cualquier ocasión era posible para que pudiesen ofrecer sus servicios. La idea era transformar a través del color la situación, porque el placer de degustar es el que nos permite adentrarnos en un imaginario del color, que conecta y trae consigo toda una serie de connotaciones o limitaciones culturales que el público podía tener sobre el color. Entramos, por lo tanto, en un punto que Miralda desarrollaría en proyectos posteriores: La simbología del propio color, y el cómo y el por qué de la presencia de unos colores u otros, en relación también a como una persona se identifica con ellos o con los que puede tener problemas o mostrarse reacio por problemas de tipo tabú. Esta persistente y latente presencia de la comida a lo largo de su vida no la abandonó, sino que la llevó más allá en su estancia en Nueva York y que, por lo tanto, acabó tomando relevo y a ser la protagonista de sus acciones. El por qué del uso de la comida, también como un lenguaje, una especie de ítems que permiten conectar con otros y que de ellos deriva toda esa gran oleada de información que a penas podemos ver, que parece invisible a este gusto establecido, tiene que ver con la idea de que, en definitiva, es un lenguaje que todo el mundo entiende. De ahí que su obra adquiriera una dimensión antropológica, al introducir la comida como rito social común y compartido. Es a través del alimento que permite conectar y mostrar esta gran diversidad cultural que existe. Esta riqueza queda muy bien plasmada a través de su proyecto más íntimo, Santa Comida (1984), resultado de su viaje a Nueva York y sus incursiones expeditivas en Bahía y Cuba, a través del que explora el sincretismo cristiano-yoruba, cuyas instalaciones reflejan y plantean una reflexión sobre esa unión y desunión constante a través de la cultura culinaria, y plantea el problema de las individualidades y la globalización¹⁷. Paralelamente, su estancia en Nueva York, y la posibilidad que generaba como centro de intercambio y de acogida a toda esta diversidad, le valió también como el laboratorio de experimentación. Este laboratorio se materializó tras la apertura del ahora desaparecido restaurante El Internacional (1984-1986), que le sirvió como *work in progress* para su gran proyecto HoneyMoonProject, que representaba el matrimonio ficticio entre el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo a través de dos monumentos que estaban muy vinculados a unas ciertas creencias, y que devenían símbolo de una sociedad. Todo ello con el fin de borrar esas disputas a través de acciones, que a lo largo de seis años tuvieron lugar en distintas partes del mundo con motivo de la celebración del quinientos aniversario del Descubrimiento de las Américas, y que acabaría desembocando en lo que más tarde se convirtió en el marco donde tuvieron cabida todos

17 Véase FERNÁNDEZ DEL CAMPO, Eva, pp. 30

sus proyectos y todas sus acciones: El FoodCultura. Este órgano, este *sharing point*, se ha convertido hoy en el archivo y almacén de todas las acciones realizadas hasta entonces y en una plataforma de trabajo y de intercambio con el objetivo de generar proyectos de investigación entorno al tema culinario y, al mismo tiempo, servir como archivo de la memoria colectiva en vías de desaparición. Se trata de objetos, bocetos, recetas, dossiers, envases, platos, y todo tipo de comentarios del público, que a través de su página web permite enriquecer esta institución, que se expande a nivel mundial, sobre la cultura de la comida.



4. FoodCultura: “Organizando el menú de todas mis obsesiones.”

El FoodCultura es el resultado de un estado de ánimo, del interés de Miralda en investigar y archivar la diversidad cultural a través de la cultura de la comida. Pero es también el resultado de toda una serie de proyectos que acabaron adoptando la forma de este gran archivo. Sus orígenes, en realidad, se remontan hacia los ochenta, cuando se inició la colaboración con la gastronoma malagueña Montse Guillén, junto con el equipo de personas que colaboraron y forman parte de este gran proyecto global. El Internacional fue un punto de partida para la apertura de otros restaurantes en colaboración con Montse Guillén, como el BigFish Mayaimi (1997), que quedaron consolidados dentro de este espacio con la exposición realizada en la ciudad de Hannover en el año 2000. Desde 1997 Miralda se inicia en un viaje alrededor del mundo con el fin de aumentar y marcar las fases para la creación del FoodCultura¹⁸. Su objetivo es el de consolidarse como una base de datos en permanente evolución, con el fin de mantener la pervivencia de la memoria culinaria que, desde hace más de una década, nos ha empujado hacia este proceso de intento de homogeneización, si es que todavía no lo hemos alcanzado. Se trata de un proyecto de índole antropológica, por decirlo de algún modo, en el sentido de recopilar una tremenda colección de productos y objetos relacionados con el tema de la alimentación. Son objetos y productos sin ningún tipo de criterio estético, dado que lo que se trata aquí es de mantener vivas aquellas raíces pasadas, que se pierden en un mundo cada vez más cambiante y globalizado. Esta tarea la realiza siempre junto con un gran equipo de personas que participan y ponen en funcionamiento esta actividad a través de proyectos de investigación. Ello permite establecer estos vínculos, este *sharing point* del que vengo citando, y de esta posibilidad de intercambio de ideas y recuerdos sobre la cultura de la comida, ligada siempre a nuestro yo más íntimo y, al mismo tiempo, a nuestro yo colectivo.

Uno de las acciones que luego derivó a consolidarse como uno de los componentes de la base de datos de FoodCultura tiene su origen en aquel 1997, del que también deriva el proyecto de Sabores y Lenguas, del que se hablará en el siguiente capítulo. Se trata de una fecha a partir de la cual se urdirán e irán surgiendo una serie de proyectos que adquirirán una dimensión más grande, como el Food Pavilion de la Expo 2000 en Hannover, a otras intervenciones a pequeña escala. Para ello fue necesaria la creación de este espacio FoodCultura, lejos de las paredes de los museos, y que se caracterizará por ser diáfano, ageográfico, colectivo y multicultural. La idea era la de crear

18 Véase JEFFET, William, pp. 21

nuevas formas de patrimonialización en las que dar cabida a todos estos materiales que el artista ha ido recopilando con el paso de los años y, que en sí, conforman una gran parte del archivo de dicho centro¹⁹. FoodCultura, no obstante, va más allá del alimento e investiga en otro tipo de territorios mucho más personales, más íntimos, que tienen que ver con la vida de las personas y sus rituales de sociabilidad. Se trata de ir hacia estos campos de la memoria autóctona, sus procesos de mestizaje y de sus estrategias de preservación y cohesión, y los transportes, reales o ficticios, necesarios para transmitir este tipo de tradiciones y las prácticas sociales de la era contemporánea. El Food Pavilion fue, en cierto modo, una exploración museológica del FoodCultura, que incluyó un gran conjunto de objetos y materiales exhibidos, partiendo de las premisas o categorías que las presentaban y que permitían ver cuáles eran sus funciones, a modo de vitrinas dispuestas en espiral, composición que tomó el nombre de Infinity Table. Este icono, este ítem es un claro ejemplo visual de la manera en que las cosas están conectadas y que no nos vienen dadas u ofrecidas de la nada, sino que en sí, lo que ofrece es la posibilidad de revisión constante en la memoria colectiva, y de cómo la comida deviene, en primer lugar, un acto ritual dentro de la vida del hombre y que pasa a convertirse hasta nuestros días en una mercancía.

El siguiente párrafo es tomado de la clase que se impartió en uno de los archivos FoodCultura, situado en la Ronda de Sant Pau, próxima al Raval. El texto es la transcripción de los comentarios que Miralda hizo durante la presentación del espacio para un grupo de alumnos de la Universidad Autónoma de Barcelona y otros procedentes del Máster de Investigación en Arte y Diseño, impartido en la escuela de diseño EINA. Este documento sirve como un testimonio más del concepto del espacio que en este capítulo presento:

“Desde aquí, hemos intentado que sea un lugar de encuentro y de muestra, como una especie de *showroom*, por decirlo de alguna otra manera. En este espacio tenemos la zona expositiva, que abarca toda una serie de objetos que divagan por el salón o mesa de reuniones, el pasillo que conecta con la entrada, el W.C y unos cuantos rincones más. La gran mayoría de ellos se exhiben tras vitrinas blancas empotradas contra la pared. Esta colección recoge objetos, que denominamos objetos FoodCultura y, por otro lado, una colección de libros para consultar, así como un archivo mucho más personal que recoge proyectos que tienen que ver con otro tipo de procesos que desarrollé a partir de los sesenta hasta los noventa aproximadamente. A partir de los noventa entramos en esta fase en que todo se mezcla y se funde con otro tipo de proyectos colectivos. ¿Qué es FoodCultura? Es muy amplio decir lo que es, pero sí es algo que tiene que ver con esta tremenda

19 Véase ROSENBLUM, Amy y ROMA, pp. 226

conexión entre la cultura de la comida y el día a día del ritual y sus distintas modalidades. Gran parte de los libros van encaminados hacia este tipo de conexiones a las que nos referimos y que es posible establecer a partir de la propia comida. Algunos hablan de Historia, o de contextos que tienen que ver con conexiones antropológicas o etnográficas. Son sobretodo este tipo de temas los que nos interesan. Mientras que la otra parte de la biblioteca la conforman toda una serie de recetarios.

Los distintos objetos de la colección están organizados por familias, taxonomías y grupos con el objetivo de que surja siempre una discusión, un diálogo. Tenemos objetos que tocan temas como los de género, tanto a nivel gráfico, como a nivel visual e iconográfico. Se trata de objetos que forman parte de otras colecciones y que se han encontrado todos juntos aquí, algunos de ellos ya con su vida propia y sus relaciones entre ellos, sea caja, lata o figurilla, que tenga que ver con el tema de la comida. Todos ellos están bastante mezclados, y precisamente lo están porque FoodCultura considera que se ha llegado un punto en el que todo se mezcla. No se trata de un museo de antropología o de etnografía, en el cual las cosas están etiquetadas y se presentan. La gran mayoría de las piezas que están aquí, no se sabe su verdadero origen, pero eso es lo maravilloso, porque nosotros podemos darle una lectura y poner nuestra propia etiqueta, partiendo de conocimientos, experiencias, y si se da o se produce algún diálogo con el objeto. Se trata, pues, de objetos muy simples que forman parte de la cultura popular, modestos, súper baratos, que pueden proceder desde el bazar chino del otro lado de la calle a otros que vienen de mucho más lejos que ya formaban parte de otra colección. No obstante, no se trata de coleccionar, sino de archivar la memoria, apuntar historias. Hablamos de objetos que ligán el tema con la comida a la comida de perros y gatos, algunas iconografías mucho más clásicas, historias que tienen que ver con la energía, y que se conecta con la publicación del Power Food Lexicón. Al principio, este proyecto se convirtió en una manera de trabajar y de reorganizar ciertos materiales y ciertas ideas a través de un grupo de amigos que colaboraron y a través de muchas imágenes de nuestro archivo. De aquí surgió esta publicación a modo de volumen organizado como una especie de diccionario.

La idea de FoodCultura no es otra que la de constituirse como un lugar de encuentro, porque es evidente que hay posibilidad de avanzar de este paso de lo que tenemos aquí a un estudio mucho más preciso que tiene que ver con la iconografía, los mensajes, los contenidos, los orígenes de estos objetos. Es algo que a mí, personalmente, siempre me había interesado mucho y que había trabajado en muchos de mis proyectos durante bastante tiempo. Sin embargo, aquí lo que se ha hecho, desde este focal que es FoodCultura, es conectar la comida con la vida cotidiana y todo lo que tiene que ver con gente que está trabajando con creativos, artistas, con diseñadores, científicos que parten de

la comida como material de obra o como elemento vertebral de sus proyectos. Y eso ocurre porque, evidentemente, la comida lo conecta todo. Incluso, conecta con la acción, sea una ritual doméstica, como es la de preparar y servir, o cocinar y dar, o como la de moverse con el picnic. O, por el contrario, con acciones rituales que hablan de historias más ancestrales, como es el ritual de Pascua, del que FoodCultura contiene objetos como la colección de huevos trabajados a mano, todos ellos reales, o figuras de señoras representadas en sus casas y cocinas como grandes artesanas. Son piezas que, según las miremos, nos pueden abrir nuevos horizontes y campos de estudio.

En cuanto a la parte de archivo personal, lo componen toda una serie de diapositivas, que con la llegada de las tecnologías su uso se ha perdido, y otra serie de notas y sketches, e información que ya casi es toda digital, pero que todavía está por ordenar.”



5. Sabores y Lenguas: ¡Un proyecto en marcha!

Hacíamos referencia en nuestra introducción al proyecto Sabores y Lenguas, que el proyecto de Adolfo Torres Frías completa con otro capítulo: El de Chile. Pero desde aquel 1998 hasta entonces han pasado trece años. Cito esa fecha como inicio de dicho proyecto porque parece ser que entre 1998 y 1999 Miralda realizó una intervención en el Museo de Arte de Miami, que tomó el nombre de Recetas de la Abuela. En ella, el artista invitaba a que el público participara dejando la huella de su memoria colectiva a través de su cultura culinaria sobre manteles de papel que, *a posteriori*, impregnarían las paredes de la sala. A su vez se les invitó a que llenaran platos de cerámica con todo tipo de recetas que luego se exhibirían en el suelo. Esta manera en la que, de algún modo, Miralda concibe dentro de su proceso de investigación, augura la posibilidad de llenar esos vacíos a través de la participación, que ejerce un gran peso en su obra y cuya tarea de recopilar información viene dada, en muchas ocasiones, por parte del público. Desde ahí propone esta ruptura entre la obra y el público, y le permite cruzar esa barrera de tal modo que entren a formar parte de su obra y que, por lo tanto, devengan consumidores y partícipes activos de sus proyectos, que toman forma gracias a este rol participativo. El acto se completó con una enorme lengua hecha de latas de Coca-cola y lenguas negras de plástico. Toda esta especie de archivo memorial de la cultura culinaria de los participantes que asistieron a dicho evento, se completó con una serie de fotografías de las lenguas de los mismos²⁰. Un año más tarde se le propuso a Miralda la dirección del Pabellón de la Alimentación en la Exposición 2000 en Hannover y que, como cité en el capítulo sobre la creación del espacio FoodCultura, supuso la afirmación para dar a conocer dicha institución y, al mismo tiempo, sirvió como campo de exploración hacia la ampliación de este gran archivo.

En los años posteriores a su creación se desarrolló el proyecto de Sabores y Lenguas que había comenzado a fraguarse durante la exposición que antes mencionaba. Tomó como campo de investigación el territorio latinoamericano, y pasó a llamarse Sabores y Lenguas: 13 Ciudades²¹, inaugurado en el Centro Cultural Español de Miami. Dicho proyecto se completó, además, con las ciudades de Barcelona, Madrid y Miami. Miralda concibió Miami como el centro de conexión entre

20 Véase JEFFET, William, pp. 21

21 Véase JEFFET, William, pp. 23: “El proyecto consta de una serie de trece platos que representan lenguas superpuestas sobre el plano urbano de varias ciudades importantes latinoamericanas (Bogotá, Buenos Aires, Caracas, México, La Habana, Lima, Managua, Montevideo, San Juan y Santo Domingo) y también de Barcelona, Madrid y Miami.”

el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo. Cada uno de estos platos-satélites poseía, además, un sin fin de información sobre los mercados locales, las recetas y las expresiones o jerga asociada con el tema de la comida. En todos ellos la lengua-territorio que centra la composición de estos platos, se completaba a manera de kit de viaje: las recetas a su izquierda y, a su derecha, los proverbios populares y citas de autoridades sobre el tema de la comida²². Cada uno de estos platos representaban una gran variedad de sabores y lenguas, tantas como las de las personas que trabajaron para construir esta especie de guía, y que cada una de ellas responde a la cultura culinaria de los territorios olidos, saboreados, así como tradiciones, costumbres y lugares a los que asistir y donde la comida ejerce un papel protagonista²³.

Este proyecto se completó hacia el 2002 con un proyecto similar al realizado en los territorios de habla hispana, y que coincidió con la introducción de España dentro de las capitales de que entonces iban a constituir lo que hoy conocemos como la Unión Europea. Este proyecto quería servir como una ampliación al proyecto Miami a través de una serie de expediciones, realizadas con un gran equipo de cooperación, con el que los proyectos del artista siempre han contado, por las distintas capitales, y que reunieron un conjunto de materiales sobre la cultura culinaria europea e hicieron un recuento de los mercados que, en su mayoría, la abastecían. Miralda planteaba aquí una reflexión sobre las conexiones y desconexiones, las similitudes y diferencias de nuestra cultura en Europa. Su propósito yace, una vez más, en el adentrarse en la intimidad de nuestros hogares, los olores y colores que inundan nuestros mercados y puestos de comida, y nos hace hacer una especie de recorrido que liga nuestra tradición desde una visión personal, donde los sabores y los olores de la infancia adquieren un carácter protagonista. En el sentido en que estos recuerdos son, por decirlo así, nuestro yo más personal e íntimo, y a través de esta visión nos permite ver nuestra herencia cultural arraigada y, a su vez, los vínculos que se producen con otro tipo de culturas territoriales, partiendo de la comida como eje vertebrador de nuestra existencia.

El resultado de este proyecto fueron quince platos representando a las quince capitales, con un texto escrito en platino, que contenía algunos de los platos, ingredientes, especias, recetas, refranes y dichos del territorio investigado. El centro de los platos lo protagonizaba la lengua, como en muchas obras del artista, en la que se enmarca un pequeño trazado urbano seleccionado de estos países. La idea era crear una gran diversidad de gustos a través de un órgano común como es la

22 Véase MOTALBÁN VÁZQUEZ, Manuel, pp. 18-19.

23 Véase FERNÁNDEZ DEL CAMPO, Eva, pp. 30-31: “[...] mientras que en Miami mostraba la ciudad como punto de encuentro panamericano, como un auténtico plato combinado, donde están presentes los sabores de las trece ciudades, encarnadas en trece platos que son, a un mismo tiempo: Mapas gastronómicos u sensoriales. Lo importante de los platos son las palabras que describen los sabores, palabras que excitan los sentidos. En el caso de Miami se presentaron los platos sobre una mesa larga, a modo de la Última Cena, tema que Miralda toma en muchas ocasiones como icono, como lugar de encuentro entre lo sagrado y lo profano, entre lo público y lo privado. Es un lugar para la tolerancia y el contacto intercultural.”

lengua, como símbolo de nuestras experiencias que comulgan con el acto de comer y saborear. Se trata de proyectos colectivos que adquieren ritmos diferentes, pero que comparten un mismo tema. Junto a esta serie de platos de cerámica: Una serie de vídeos que nos mostraban y nos conducían hacia un recorrido por algunos lugares de estas ciudades; así como un conjunto de neveras, en cuyo interior se exhibían una cantidad de objetos y productos alimenticios que se adquirieron tras la expedición. Estos objetos comparten el tema del Fast Food. E aquí, una vez más, la tarea de vincular estos productos a fin de encontrar ese nexo que plantea ciertas similitudes en productos que todos compartimos y que auguran nuestra pervivencia, y tratan de generar una reflexión sobre esta uniformidad cultural, que van dejando al margen y olvidando nuestra tradiciones y costumbres. Este es uno de los territorios principales en los que Miralda trata de recopilar, investigar y archivar esta memoria culinaria que permanece bajo el disfraz uniforme que ejerce sobre nosotros el sistema capitalista en la era posmoderna y postindustrial. En última instancia, dicho proyecto lo materializaron veintitrés metros de pared que se empapeló con todo tipo de imágenes extraídas de los vídeos que los videoartistas aficionados y otros fotógrafos realizaron durante el proyecto. Estas imágenes representaban los mercados, restaurantes y supermercados de cada una de estas culturas culinarias de las quince capitales seleccionadas.

A partir de entonces la serie de Sabores y Lenguas ha querido seguir con el propósito de aumentar esta memoria, recopilarla y que sirva, además, como material de trabajo y como un proyecto colectivo en el marco de FoodCultura. Esta serie se ha vuelto a poner en marcha a través del proyecto que Adolfo Torres Frías nos trae desde Chile, y del que preparó una muestra el pasado mes de Mayo. Este hecho tan reciente, que es el que Miralda me propuso como objeto de estudio, es el que aparece en la primera parte de este vídeo en base a una entrevista que tuve con el artista. Su inauguración en la Galería Metropolitana de Chile fue recibida con los brazos abiertos por parte del público que asistió. Este nuevo proyecto es comprendido por Miralda como un taller de trabajo, de intercambio de saberes y sabores, de lenguas. En una primera etapa busca tomar consciencia del espacio, y establecer, así, vínculos con otro tipo de colectivos con la posibilidad de exhibir los resultados de estas investigaciones a través del espacio FoodCultura. Para ello fue necesario la recopilación de objetos seleccionados durante la expedición, imágenes procedentes de proyectos anteriores, pero que sirven para crear cierta atmósfera, y una nueva versión de la Vajilla Imaginaria, resultado de la mano de los agentes involucrados, procedentes de distintos campos, tales como el arte, la gastronomía, el urbanismo, la arquitectura o la literatura. Pero para que se genere todo esto, es necesaria una condición básica: La de reconocer los distintos niveles que existen entre los intermediarios presentes en los grupos, disponer de los recursos para explorar y analizar el contexto específico, y contar con el apoyo de los anfitriones, así como de disponer del tiempo necesario para

desarrollar la propuesta.

El resultado de esta exploración es el proyecto de Adolfo Torres Frías, “La incidencia de lo culinario en la producción artística,” que pertenece a su proyecto personal, La Olla Común, que adquiere una dimensión similar a la de FoodCultura, dado que trata de recoger la memoria culinaria y popular de los países latinoamericanos a través de los “Cuadros Operativos de la Cocinería.” Se trata de un trabajo que investiga en aspectos ligados a las gastronomías populares y su incidencia en los cuerpos sociales, indagando y actuando mediante variadas formas y tipos de soportes con el fin de implicar a las distintas comunidades para generar distintos niveles de supervivencia, actividades e imaginarios. Lo que plantean estos cuadros son nuevas formas u otras en las que sea posible la sociabilidad, el trabajo y la resistencia, cada vez más necesarias en un mundo neoliberal y tecnofinanciero del Capitalismo.

5.1 Case Study (I): ¡Todo el mundo a la mesa, por favor! Sabores y Lenguas desde Chile con Alfredo Torres Frías

A Antoni Miralda lo conocí como artista visual que trabaja con el tema de la comida. Uno siempre está investigando referentes, proyectos, acciones, personajes y artistas que hagan, de alguna manera, lo que uno hace o parecido como forma de inspiración y de investigación de los proyectos que a uno realmente le interesan. La figura de Miralda resalta inmediatamente en un arte en el que la gastronomía se convierte en la protagonista de sus proyectos, siendo uno de los primeros en salir y saltar en esta práctica artística hacia finales de los sesenta y principios de los setenta. Fue hacia el año 2006 cuando viajé a Brasil con motivo de la celebración de la Bienal de Sao Paulo. Uno de los montajes que había era precisamente la obra de Miralda, trabajada de manera monumental en el edificio situado en el Parque de Ibirapuera, donde uno podía ver toda esta producción que se caracteriza por el uso del megasoporte, multiconcepto que va ligada siempre al tema de la comida. Habiendo adquirido el catálogo de la Bienal, pude empezar a investigar y conocer más a fondo la obra de Miralda. A partir de entonces se convirtió en uno de mis referentes más fuertes y por quien tenía mucho interés en poder contactar, invitar y conocer. Creo que Miralda ha marcado un importante preámbulo, si bien hay muchos artistas y muchos colectivos que trabajan con este tipo de acciones. De ahí que la obra de Miralda, por su consistencia y su trayectoria en el tiempo, denota y marca un importante referente entorno a la escena del arte y de la gastronomía.

Estas antropologías, estas investigaciones y sociologías en el terreno de lo culinario, es lo que Miralda realiza primero como una forma de registro y de *research*. La calle, dado a la experiencia y el hecho de compartir un trabajo conjunto, es su lugar de acción. La experiencia que he podido vivir con él aquí, y la manera en que lo pude ver trabajar en Santiago de Chile denota este trabajo previo de observación, y también con una obra de tolerancia, muy afable y amable. Miralda se inmiscuye y maneja los códigos de integración a lo referente al espacio en el que la gastronomía circula y, por ende, es más fácil absorber esta información, compartirla con el resto de la gente y lo que, *a posteriori*, se va a transformar en una obra, un montaje. Hace lo que yo llamo estos cuadros cooperativos de la cocinería, esta investigación de supervivencia, de actividades e imaginario. Entonces, a partir de esto, empieza a hacer estas entremezclas, en base a estos conceptos, y a desarrollar trabajos que, por lo general, son *specific-sites*. Hacia donde va desarrolla un tipo de trabajo con las características del lugar, del terreno, de los ingredientes o de las personas. Creo que un proceso y otro se cosen como un complemento completo de su obra, tanto la investigación como el montaje que de ésta deviene.

La Olla Común, técnicamente, es un trabajo teórico, visual y culinario que indaga el aspecto ligado a las gastronomías populares y a las acciones que estas activan en los cuerpos sociales a través de sus imaginarios, sus tradiciones o de sus afectividades. Estos son conceptos que siempre aplico y, por ende, circulo, busco, transito, investigo, actúo y preparo a través de ejercicios gastronómicos, y en diversas situaciones geopolítico-sociales, por así decirlo. A veces muy íntimamente, como lo que he hecho aquí, otras públicamente como se hace en otros países, y otras veces a través de talleres y de seminarios que hacemos para escuelas de cocina, escuelas de arte o juntas de vecinos en donde actuamos en este compartir. Yo no voy con una verdad única, sino que, por el contrario, indago por estos intercambios de sabiduría y de experiencias. La Olla Común como nombre es un concepto muy antiguo, tomado de este tipo de celebraciones, actos de protesta, o incluso populares, donde a través de algo tan pacífico y conciliado como es la entrega de un plato de comida también es un fuerte reclamo político y social. En la escasez, en la tragedia, en las causas políticas, las celebraciones y la fiestas populares es la comida la que corona y llena de sabores y colores la actividad que se vaya a llevar a cabo. En La Olla Común también se integran las ollas comunes que tuvieron una fuerte presencia en Chile a finales de los ochenta entre los sectores populares, debido a una crisis económica y a la vez política. De ahí que grupos de personas se juntaban y compartían los ingredientes que tenían como fin crear estas comidas comunitarias, debido a una falta de nutrición, higiénica y política.

Desde chico me gustaba mucho el arte y durante mi adolescencia viví un proceso político

muy fuerte e interesante en el que el arte se convirtió en una de las formas de reclamo más consistente en la escena artística de Suramérica durante los años ochenta. Hubo una transformación, un cambio en las prácticas tradicionales por otras formas o prácticas artísticas mucho más experimentales. Comienza la escritura, la fotografía, la *performance*, el cuerpo castigado como forma de arte y, de ahí también, unos trabajos que comienzan a tratar el tema de la comida. En el colegio siempre fui muy flojo, y nunca estudiaba. Me pasaba el día de fiesta o dibujando. No pude alcanzar la media para tener acceso a una formación en una escuela de arte, pero sí de cocina. Entonces me di cuenta de que la cocina también era un arte, pero había que estructurar mejor ese concepto, dado que para mí la cocina es cultura, pero para entonces no había una referencia de soporte, técnica y concepto muy desarrollada en sí misma. Por este motivo, entré a estudiar cocina y a formarme como cocinero, y en el desarrollo de mi oficio empecé a articular una serie de instancias desde lo culinario que se convierten en el propio proceso artístico. Desde las similitudes del taller de producción de arte a la cocina, en los que se encuentran estos enganches con la técnica del grabado, con el desplazamiento que ofrece éste y su serialidad. Esto liga a su vez con la cocina, que entrega todo este color, este acto performático del cocinar, y que me permitió hacer estos nudos y articular esta red que a partir del 2000, con más experiencia en cocina y en arte, empieza a cobrar verdadero sentido el cuerpo de mi obra. Ya tenía para entonces las instancias en las que poder unir y conectar estas situaciones, y es a partir de aquí que mi obra empieza a generar proyectos que investigan y trabajan en el campo del arte y la cocina, ambos unidos.

La cultura popular cobra una fuerte presencia en mi obra, puesto que aporta la totalidad de las manifestaciones estéticas, conceptuales y simbólicas. Por el contrario, considero que las élites de todas partes manejan los mismos códigos: Comen de una forma, se visten de otra, transitan de una cierta manera, dado que son los cuerpos sociales y populares los que, a través de su subsistencia, supervivencia y formas de operar, generan mayores instancias dignas de un análisis más ligado a lo que es el arte: Desde la gente que hace sus propios carteles para vender sus cosas, o las comidas que generan, la propia comida callejera, o cómo la gente se viste y cómo todo esto, activado desde la globalización, parece más interesante, vivo y entretenido lo que se genera a través del mundo popular. Consecuentemente, tomo muchas de estas instancias simbólicas, ya que, estéticamente, me gusta mucho y políticamente comparto. Mientras que como soporte, como decía antes, existe una manifestación que se asemeja al tipo de estética que me gusta trabajar.

Al no ser un artista de escuela, por decirlo de alguna manera, también he tenido el don de poder transitar por varios soportes en los que me he podido y puedo sentirme cómodo. Partí pintando sin haber tenido clases de pintura, al igual que partí trabajando con objetos sin haber

tenido una noción de escultura con el volumen, pero también allí, entre las ganas, la gracia y lo que a uno le motiva es donde pude operar. En este sentido, me gusta mucho lo que es el *collage*, el recorte, la inclusión de textos, si bien me gusta la poesía. Creo que la obra toma más fuerza con el inserción del texto, dado que es una doble presencia y manera de decir las cosas. Suelo utilizar los recortes de prensa, ya que en toda esta circulación y este tiraje editorial masivo, creo que hay mucho de eso que yo busco. Hay veces que incluso colecciono *flyers* de la calle, hay veces que con los recortes de la prensa me es suficiente, otras veces compro láminas educativas y cuadernos de la educación básica y los intervengo, de alguna manera, en función de cuál es mi objetivo en cada uno de los proyectos que realizo. Creo que el material más simple es, en muchas ocasiones: lo máximo. A veces utilizo cartón, otras veces pedazos de carta, en este caso también uso hilos y cinta aislante, y transito por varios conceptos, entre ellos la pintura o la escultura, si bien no tengo un trabajo de desarrollo de esta técnica en un taller, pero me gusta trabajar generando este tipo de cuadros, de esquemas, que se relacionan con lo objetual y el montaje. Son estas instancias las que me distraen y me permiten recopilar objetos y herramientas, que generan un volumen y que se ligan a la instalación o a la escultura. También tengo preferencia por el objeto gastronómico, ya que considero que la herramienta culinaria tiene una fuerte presencia. Hablar de una olla, de un cuchillo, de una cabeza de ajo o del fuego es hablar de instancias que, por sí solas, ya tienen una fuerte carga simbólica, semiótica y también utilitaria. En este caso, el uso de los platos blancos, que muchas veces presento como obra y que adquieren un carácter mucho más minimalista, es donde planteo el desplazamiento del grabado a través de lo culinario. Por ende, me considero admirador de todas las formas que me permitan construir este tipo de manualidades, y que me sirve como manifestación de mi propia producción artística. Las animitas o grutas devienen de estas manifestaciones populares de las que hablaba, completamente generadas desde el dolor, desde la pérdida de un familiar querido, cuya necesidad requiere la generación de un espacio que cobije al alma en pena, este artefacto estético que viene de la emoción, de lo popular, digna de ser resaltada e integrada a la reproducción de la propia obra.

El rol de la cocina siempre ha existido, quizás en la actualidad se expande más hacia lo que tiene que ver con el mercado y los atisbos de instancia comercial y que, consecuentemente, circula a través de la moda y de las costumbres. Internet y la globalización han potenciado mucho esto. Ahora la gente viaja más, la información circula muy rápido, casi instantáneamente. A través de la televisión se nos ofrecen una infinidad de programas que televisan canales sobre gastronomía. Creo que la cocina es un importante acto de mercado: Comemos una, dos y tres veces al día. Los supermercados están atiborrados y tenemos tiendas por todos lados. Por ende, el alimento y el acto

de cocinar está demasiado en lo cotidiano y en la necesidad del día a día; y así ha sido siempre. De alguna forma, debido quizás a esta interpoblación que hay, el orden neoliberal y el orden capital-mercado han hecho que esto esté dirigiéndose hacia un comer no muy presentado y realizado. Hay demasiada intervención en los alimentos, lo cual altera nuestro sistema inmunitario y no es muy saludable para nuestro cuerpo. Sin embargo, no me declaro vegano, ni mucho menos. Y todavía menos aquí en la ciudad de Barcelona y en España con los jamones, los embutidos y todo esta rica cultura gastronómica. Uno sale a la calle y se encuentra con todo tipo de restaurantes paquistaníes, filipinos, peruanos, lo cual me parece alucinante porque también, de algún modo, es una de las formas más directas de presentar o de apreciar una cultura. Creo que la comida y la música son dos instancias automáticas de apreciación. A diferencia de una exposición o de un libro, combinando la comida y la música existe una nueva forma de apreciar un país, un lugar o una geografía muy concreta. El mundo actual se ha tomado esto muy bien, ya que es una excelente estrategia de operación comercial, simbólica y balde cultural. La comida ha sido desde siempre uno de los placeres y de las necesidades vitales del hombre, por lo que a lo largo de la historia es algo que ha tenido una fuerte presencia, y que va a seguir estando hasta el último día.

En mi proyecto la inclusión de una cocina en el espacio expositivo tiene dos razones: Una utilitaria, dado que es el lugar en el que se va a servir la comida que vamos a presentar. Y dos porque va también como obra representativa de todo lo que hablaba anteriormente. Se trata de marcar la importancia del elemento, del objeto, de la propia herramienta culinaria y de hacer una especie de homenaje a todas las cocinas del mundo, sean pequeñas, grandes, sucias, limpias, populares, de élite, de calle, etcétera. Considero que la cocina, la fogata, el brasero, la parrilla, el horno, el microondas, el hervidero de agua o, incluso, la comida de astronauta son herramientas que destacan la importancia de este tipo de espacios y de su uso como es la cocina. Hay que tener algo en cuenta, y es que a la gente le gusta comer, por lo que cuando se encuentra o asiste a un proyecto como el que presenté en Barcelona, en el que se sirve y ofrece comida de forma gratuita, se siente más a gusto. Por lo que es ahí cuando existe una aceptación, como que de alguna forma uno ya entra con el pie derecho. Puede ser que la obra no sea muy “linda” estéticamente, como es esta, pero la presencia de la comida amortigua el deseo y el acto de apreciación del espectador. Pero, por otro lado, creo que también esto genera lo que se conoce con el nombre del Arte Relacional, en el que el resultado de la obra lo hace el público o la gente que participa. O se hace presente de este acto de componer la instancia para que la comida se genere, se de y se consuma. Por ende, es vital la presencia del público, que llegue, se acerque, comparta y sea partícipe de este acto.

EL INTERNACIONAL 1984-1986

- ORIGEN — PARTICIPACION
MEMORIA
CONEXION
- EQUIPO
- PROCESO
- LABORATORIO

6. *Work in progress*: El Internacional (1984-1986, Nueva York)

“Pude degustar en el restaurante de Nueva York, “El Internacional” un kirsch bebido en porrón, compuesto por cava y elixir d'*amour*, o un tequila azul (<<Blue Margarita>>), gracias al *curaçao*, acompañado de salchichón de Vich fabricado en Chicago por unos chacineros italianos. [...] Lástima que algunos sucedáneos de Al Capone presionaran para el cierre de un establecimiento que no era lo que parecía, un restaurante, sino la mismísima caverna donde los humanos ensayaban el rito de comer según el mandato de la parafederalista Constitución Española del 1978: Tapas y pan con tomate a la catalana, una exquisitez en la Gran Manzana, simple aperitivo para platos que salían del fogón sombrero de copa de la imaginación y el recuerdo, del que pueden brotar tanto bocadillos arqueológicos como los de encuentros en la tercera fase.”²⁴

Aquellas obsesiones de Miralda, que propone trabajar desde una ética del mejoramiento, corrigiendo los monumentos ya existentes o las formas y objetos de ritualización cotidiana a través del factor alimentario, se encauzaron tras su viaje a Nueva York, ciudad que le cautivó y que se acabó convirtiendo en uno de los centros más interesantes de su producción, modificando los rituales, y abriendo la posibilidad de compromiso mediante la comunicación y el hecho que implica comer con otros. Esta búsqueda de lo común y lo colectivo se fragua, bajo mi punto de vista, en el preciso instante en que se produce la colaboración entre Montse Guillén y Miralda, una combinación entre gastronomía y arte, que acabaron dando lugar a la creación de espacios, que trabajaban con aspectos ligados a la cultura culinaria comercial. Estos espacios que, a simple vista, tal y como cita Montalbán, adquieren no solo la forma y función de restaurante, sino como lugar de encuentro y de intercambio en el que los humanos comulgan con todos sus sentidos a través de la lengua, que simboliza el espacio ficticio para la comunicación, el archivo de nuestras vivencias, los sabores y olores de nuestra infancia, y a través de la que es posible viajar desde nuestro yo más espiritual a una dimensión pública a través del acto de comer.

El lugar elegido para su apertura fue el 219 West Broadway en el barrio de TriBeCa, situado en la parte baja de la ciudad, al sur del Canal Street. La elección de este local, para nada al azar, devino el objeto de análisis arqueológico del propio artista, quien se había pasado horas y horas tras el cristal del apartamento de enfrente, que compartía por aquel entonces con el ya mencionado Antoni Muntadas²⁵. El local en sí había pasado de ser una modesta cafetería en los años veinte, a

²⁴ Véase VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel, pp. 15-16

²⁵ Véase RESTANY, Pierre, *Miralda! Una vie d'artiste* (Segunda parte) *aud* V.V.A.A., *Sabores y Lenguas: 15 platos capitales*, Ed. Fundación ICO, Madrid, 2002, pp. 162

convertirse en los cuarenta en un restaurante para la buena sociedad, al cargo del cual estaba Sal Cucinotta que había comprado en 1945 a Teddy Bartel, su anterior propietario. Durante los años cincuenta y sesenta pasaron por el restaurante numerosas estrellas e iconos de la alta cultura, como Liz Taylor, Groucho Marx, Sophia Loren, Anthony Quinn, Richard Burton o Kirk Douglas, así como de una larga cola de interminables limusinas negras con sus respectivos cristales blindados y sus sospechosas reuniones en el interior del local. Aquel restaurante que preservaba una estética propia de los años treinta, el *canopy* blanco que inundaban su fachada y los vanos alargados, se convirtió años más tarde en el *work in progress*, en el centro de ebullición de la cultura culinaria de tapas en Nueva York y que tuvo un gran eco a nivel mundial.

En un primer momento la idea de Miralda fue la de preservar esa estética, de modo que el espacio se conservó tal y como estaba. Se mantuvo tanto la fachada como la estructura del espacio interior. Uno de los símbolos que evidenciaba claramente este proceso arqueológico era el Arqueological Sandwich encastrado en un tabique longitudinal interno, que disponía en vertical las reliquias que se habían ido hallando en el mismo orden en que fueron encontradas. Se trata de las distintas capas que cubrían las superficies de las paredes, superpuestas por los distintos niveles de estética adquiridos por el local desde sus inicios, y que Miralda quiso preservar con el fin también de que sirviera como memoria, una reflexión a esa sucesión de capas que hoy parecen quedar sepultadas bajo la máscara de la globalización, y que en sí, son las raíces de nuestras historias. En el suelo, en forma de riñón, se encastró un mural de fotografías en las que aparecían las distintas personalidades que habían pasado por el local durante su época dorada, posando junto al propietario Sal Cucinotta. Aquel local que se había convertido, según confirman algunos rumores, en una tapadera de la mafia, acabó clausurando y Miralda convirtió aquella oscura historia en una luz cegadora, procedente del galopar de los rayos del Sol entre las “espinas” de una réplica de la corona de la Estatua de la Libertad, que anunciaba esa clara apertura hacia horizontes en los que hacer desvanecer esas disputas y convertirlas en reflexiones y acciones de carácter lúdico mediante el proceso de ingesta, el ritual de comer en colectivo, intercambiando a través de la comida, su propio bagaje experiencial. La fachada quedó impregnada a la manera de la piel de un dalmata, sin borrar tampoco las letras que habían presidido el local y que juntas formaban el rótulo Teddy's. Se convirtió en un taller de trabajo, investigación, comunicación y acción, donde se trabajaron todas sus obsesiones archivando la memoria, recopilando información y experiencias, contribuyendo a generar otras nuevas y ofrecer la posibilidad de un *espacio-sharing* para articular una serie de reflexiones procedentes de esta memoria colectiva, trabajando siempre en equipo.

El espacio interior era realmente una gran instalación cambiante al estilo *kitsch* miraldiano, sus toques, los objetos, sus referentes, los iconos: Todo estaba plagado de aquella fantasía tan real

como la vida misma, pero trasladada a un imaginario, a otra fase desde donde contemplar esta gran variedad de situaciones y encuentros. La entrada estaba presidida por un suelo de resina sobre el que, a manera de mosaico, aparecían representadas las banderas de todos los países y que, de hecho, recordaba a los clientes el nombre del restaurante. Por encima de las botellas de aquel bar se exhibían colgados los trofeos en forma de bacalaos y patas de jamón sobre un fondo de azulejos, con sombrillitas de color morado que recogían las gotas de sudor y aceite de los embutidos²⁶. En el centro aparecía la gran pantalla-televisor, conocido como el Videomenú, y que luego se instalaría en las distintas salas e, incluso, en las vitrinas del exterior. La cocina fue lo único que Miralda quiso cambiar. Su idea fue tirarla abajo con el fin de dejar abierto ese gran ventanal de cara al público, lo que evidencia además ese rasgo de transparencia y de situar todo a un mismo nivel. En el exterior, el suelo de la terraza, que recibía el nombre Sol y Sombra en honor a España y que es la disposición que adquieren los asientos en las plazas de toros, estaban incrustadas toda una serie de latas aplastadas que Miralda había recolectado antes de que Coca-cola cambiara su nombre añadiéndole la palabra: *Classic*. En cierto modo, aquí yace ese hecho de archivar la memoria colectiva, sin dejar de lado, ni excluyendo los productos que la sociedad de masas ha acabado generando. No los rechaza, sino que los incorpora en su obra, que se convierte en un rasgo distintivo de la obra del artista. Entran a formar parte como reliquias de un tiempo que fuimos y que ya no somos porque se han traspuesto.

El hecho de que tanto Miralda como Montse habían planificado dos espacios, interior y exterior, con nombres diferentes subraya el concepto de instalación artística. Ella, construida con el uso de objetos, materiales, texturas y colores distintos en una explosión onírica, representaba una Nueva York en miniatura, como icono del cosmopolitismo y la diversidad. Al local se accedía a través de la <<Flag Entrance>>, que he citado anteriormente, de la que le seguía el <<Trophy Bar>> que, a través de unas escaleras que acogía el pastel de boda que simbolizaba el matrimonio entre Barcelona y Nueva York, y que daría pie a lo que luego se convirtió en uno de sus proyectos de mayor envergadura: El HoneyMoonProject (1986-1992), se accedía a la <<Marina Room>>, presidida por una enorme pecera, en el interior de la cual se hallaba la sirena extraída de Bahía durante una incursión en un viaje de exploración que vivió Miralda, y que representa a Yemayá, la diosa candomblé del océano y la maternidad²⁷. El techo de sala, además estaba adornado con picos de merengue que trataban de representar el movimiento de las olas del mar.

De la cocina salían todo tipo de tapas españolas y catalanas, y un sin fin de creaciones en base a esta comida popular, que los españoles conocemos muy bien. Se derramaban los porrones

26 Véase Véase ROSENBLUM, Amy y ROMA, pp. 176-179

27 Íbid, pp. 177

repletos de Blue Margarita, combinación que se creó allí mismo. Esta gran carta, que además contó con la publicación de un periódico con información relevante del restaurante, el proceso de remodelación, el por qué de las tapas, del uso del porrón o del pan con tomate, se proyectaba a manera de Gran Menú en las pantallas de los televisores en las distintas salas del local. Los actos que allí tenían lugar bailaban entre la *performance*, la fiesta y la comida. Tuvieron lugar eventos como el conocido encuentro Face to Face entre gemelos, o la Olimpiada del Porrón.

El Internacional se convirtió también en un lugar de encuentro entre las distintas personalidades artísticas que, poco a poco, habían ido poblando aquel barrio decadente y lo habían transformado en la cuna de su arte, en un lugar abierto a la experimentación. Destacan de esos encuentros figuras como las de Andy Warhol, Jean Michel Basquiat, Julian Schnabel o David Byrne. En sí, el local se convirtió, según palabras de Pierre Restany, en “El sitio *in* de las vídeotapas y de la cocina catalana en Nueva York, en un grotesco marco gaudiniano. El cóndor del decorado había conseguido casar magistralmente los acentos agudos del tipo *stremaline* USA con los pesados acordes del mal gusto Art Nouveau francés. Una síntesis modern-posmodern espectacularmente más real que la vida misma.”

6.1 Case Study (II): Archivando El Internacional. Memorias de Antonio Buendía, chef y partícipe

Es una historia bonita. Yo lo conocí prácticamente de casualidad, cuando decidí ir a Nueva York. En el año 1979 ya empecé a ir para allá, y pasaba temporadas allá y regresé hacia el 1982, después de estar un año en Suramérica, que fue cuando finalmente aterricé en Nueva York para quedarme. Básicamente me fui a vivir allí, necesitaba salir de España, quería viajar, quería una aventura americana. Allí me buscaba un poco la vida en general. De hecho, no conocía a nadie cuando llegué. Tenía una referencia de una amiga de Badalona y encontré a esa persona y, poco a poco, pues me fui espabilando. Finalmente, a través de una amiga de otra amiga que conocí en una casa, conseguí un trabajo en el Soho. El trabajo, en realidad, era en la construcción, remodelando un edificio en la calle Spring. En la planta baja de ese edificio iban a poner una chocolatería. Me ofrecieron el trabajo que yo quería, que era en la chocolatería, pero mientras no abrían me dieron trabajo en la construcción. Abierta la chocolatería en el verano del 1983, un día entra Miralda, que estaba interesado en el local. De hecho, era un restaurante de chocolates, no estaba hecho para

llevar, sino que hacíamos trufas de chocolate para servir allí mismo. Eran una familia de famosos chocolateros en Nueva York, conocidos como Crown, de origen húngaro. Allí fue donde yo realmente empecé a trabajar con postres y con chocolate, mientras que ellos contrataron al que era el asistente de uno de los hoteles más importantes de Nueva York situado en el Park West. Estuve trabajando con él y yo aprendí con él, ya que por aquel entonces no conocía absolutamente nada, solo de cocinar para mí en mi casa. El tema cromático, que comprendí más tarde, fue lo que atrajo la mirada de Miralda, ya que las paredes estaban forradas de violeta, de violeta Miralda. Entró y empezamos a hablar, primero en inglés, hasta que nos dimos cuenta que éramos españoles, y luego de que éramos catalanes y entonces fue cuando le pregunté si conocía personalmente a Montse Guillén. Yo la conocía a ella de referencias, dado que era muy amigo de la familia Guillén de Badalona, que son primas hermanas con Montse. Fue a raíz de allí que yo la conocía y sabía que tenía un restaurante bastante conocido, que salía y corría de boca en boca por Nueva York. Él me respondió que claro, era su compañera de trabajo. Entonces me propuso trabajar junto a ellos, que fue a partir de entonces cuando conectamos con Miralda y enseguida con Montse. Pero faltaban todavía casi dos años para llegar al Internacional. En ese intervalo yo trabajaba en el Soho, en el Goat, que todavía existe, pero cambiaron de localización. Antes se llamaba Spring Street Natural Restaurant & Bar, un sitio que estaba muy de moda en esa época. Con ellos nos encontramos en una época magnífica en pleno Soho, que acogía la zona de TriBeCa, y que luego se escogió como localización para El Internacional. No había nada y realmente fuimos los pioneros, ya que tan solo existía el Odeón, que estaba como a cinco cuadras al sur, muy cerca del Walt Street Center, pero fue una época en la que vimos como explotaba la energía del Soho y, consecuentemente, en TriBeCa. Mientras tanto nos íbamos viendo y quedábamos para ir armando el proyecto que teníamos en mente. Además, accidentalmente, ellos vivían en el mismo barrio. Yo por aquel entonces vivía cerca de la Universidad de Columbia, pero rápidamente encontré un apartamento en West Village. Recuerdo que durante esos años Montse realizaba muchos *caterings* privados, y empecé a ayudarla. Ahí fue cuando empezó a crecer nuestra relación. Al estar haciendo tantas cosas a la vez, un día con Miralda recordamos una locura en casa de Sandra Peisson, que tenía a las afueras de Philadelphia. Tuvimos que ir hacia allá cargados con un montón de langostas en el coche. Era una época llena de aventuras.

Fue en mitad de todo este caos, cuando Montse estaba buscando un local para hacer un pequeño bar de tapas. La cuestión era que si lo encontraba podríamos trabajar juntos. Todo sucedió muy rápido porque recuerdo que fuimos a ver un pequeño local en el Soho, en la Calle Grant, si no me equivoco, que nos gustaba porque era alargado para poner una barra, buscando la máxima

autenticidad del origen entre el espacio y lo que se iba a servir. Empezamos a trabajar en el proyecto con Montse y un par de chicos que nos iban a ayudar en la construcción, y Miralda que se encargaría de la parte estética, que iba a contribuir en construir, en un proyecto colectivo, la esencia de lo que queríamos que captara la gente. La idea era hacer tapas y crear un lugar sencillo, pero atractivo. Esa era nuestra idea, pero entonces apareció este otro local, que conocimos gracias a un contacto que Montse conocía, y que era el antiguo Teddy's.

En este momento no podía ver la magnitud que tomaría este restaurante. Yo no tenía experiencia en la hostelería, de hecho en España trabajaba en la Banca desde muy jovencito, y es por eso que me podía permitir viajar e irme a NYC un mes y regresar luego a España. Cuando decidí que dejaba la Banca y que dejaba España, pensé que tenía que ser lo que fuera. Además, fue casi como de casualidad. Recuerdo que un día en casa improvisé una paella entre amigos, y se quedaron pasmados. Entonces, un poco a partir de ese momento, me di cuenta de que si lo hacía un poco bien podía ganarme la vida. Otro día cuando empecé a trabajar en la chocolatería de la calle Spring, unté pan con tomate y me cociné una tortilla de patatas, que al Chef le sorprendió y que consideraba que había cocinado algo que para él era completamente nuevo. Entonces me di cuenta que podía ganarme la vida haciendo esto.

Desde ahí que ese concepto de restaurante, que a la vez se convierte en una pieza de arte, no entraba en mi mente todavía. Yo a Miralda lo veía haciendo cosas menos permanentes, no era una exposición, no era una pared: eran desfiles, rituales, banquetes. La reconstrucción y remodelación del edificio se comenzó rompiendo paredes con un martillo entre Montse, un chico mejicano y yo. Cuando Miralda empezó a tirar las ideas y a enseñarme los proyectos, fue cuando me di cuenta de la magnitud que iba a tomar esto. Con el restaurante el barrio empezó a tomar una vida propia. Por aquel entonces, toda la gente bohemia, los artistas del momento vivían por allá. Podías ver a la gente mirando, curiosos. El sitio por sí mismo, junto con el movimiento de personas que circulaban por allí y veían que estaba pasando algo, ya era icono de una época dorada de la ciudad de Nueva York desde hacía ya cuarenta años, cuando el Teddy's había tenido su apogeo. El barrio de TriBeCa en el momento en el que nosotros llegamos era un barrio en el que había antiguos almacenes que estaban cerca de los muelles, lo que vendría a ser toda la parte de Hudson River. De la calle veintitrés hasta abajo eran todo zonas industriales. Incluso hasta ahora que lo han remodelado, se conservaba el *highline* de la vía del tren que entraba en los edificios comerciales. Entonces eran grandes fábricas textiles, de maquinaria, procesadoras de carne. Eran grandes espacios que también se convirtieron poco a poco en *lofts*, en estudios. En ese momento era cuando se empezaba a llenar de la gente bohemia, aunque ya había gente viviendo desde hacía más de diez años. Se llenó de

gente que se dedicaba al mundo del arte. De hecho, Miralda fue uno de los pioneros, junto con Muntadas, de personalidades que ya tenían este tipo de *lofts* semi-industriales, artistas que empezaron a tomar este barrio como residencia y lugar de trabajo. Muchas de esas factorías ya habían cerrado. Todavía recuerdo el TriBeCa Bar & Grill de Robert De Niro, lo que era antes Bassini & Brothers, los mayores importadores de frutos secos del mundo. Allí íbamos nosotros a comprar los frutos secos para nuestros platos. Estaba justo a cuatro manzanas de nuestro local, a tres manzanas de casa de Montse y a otras cuatro de donde yo vivía. Al lado solo estaba el 311, un restaurante francés que ya llevaba tiempo en la zona, pero que les costaba porque, precisamente, era una zona que por la noche estaba bastante abandonada. Cuatro cuadras más abajo, como decía antes, era donde se encontraba el Odeón, y que todavía está. Pocos meses después de abrir El Internacional, delante abrió Montraché, otro de los clásicos, socio también de Robert De Niro, y es cuando nosotros, por decirlo de alguna manera, encendemos la mecha de la vida que luego empezó a tener el barrio de TriBeCa.

La remodelación del edificio fue una especie de *make-over*; ya que lo que es la estructura del edificio no cambió. Incluso dentro no se hicieron obras, lo que se hizo fue desnudar las paredes, de alguna manera. Había una zona cubierta de papel pintado, que queríamos quitar, pero al descubrirlo nos dimos cuenta que debajo había un montón de capas que habían cubierto las paredes de los anteriores locales. De todos estos materiales Miralda realizó posteriormente el Teddy's Sandwich. Pero fue debajo de todas esas capas donde encontramos el mosaico del comedor principal de la planta baja, precioso, de los años veinte, y que por aquel entonces era escaso ver en Nueva York. Aunque luego el Internacional se tumbó para construir otro edificio. De modo que lo único que se hizo fue tirar la pared que volteaba la cocina, porque desde el principio Miralda vio muy claro que esa cocina debía estar abierta, un gran ventanal, lo cual era entonces un concepto súper novedoso, incluso en la misma ciudad de Nueva York. Eran todos los toques de Miralda y como él transformaba una escalera en una magia de pasteles de chocolate subiendo, o un suelo transformado en un mar de bacalaos. Pero la estructura del edificio no cambió. En el exterior pintamos solo la fachada. De alguna forma, se aprovechó tal y como estaba. Cada día que llegabas había algo nuevo. Un día te encontrabas que Miralda había terminado una pieza, o que habías organizado algún evento o que, por ejemplo, abríamos la terraza. De modo que era todo muy vivo, pasaban muchísimas cosas continuamente.

Recuerdo que la distribución original del edificio también se conservó tal y como estaba. Se conservó el mismo espacio de bar, la barra se recubrió tan solo con unos paneles de aluminio de colores. Era un restaurante de bastantes dimensiones, con su entrada y su guardarropía

correspondiente, una señora con un cuarto para guardar los abrigos. La entrada daba paso a lo que era el bar: A la derecha se abría el gran salón principal, con la cocina abierta al fondo. Abajo estaba el Salón de los Claveles y la escalera que daba paso al Teddy's Museum, y al pequeño salón de los bacalaos. Recuerdo el restaurante como un espacio muy dinámico, en el que la gente subía y bajaba continuamente. Siempre estaba lleno. Nuestros cargos dentro del restaurante iban rotando, a veces estaba en la cocina, otras con Montse en la recepción. El lugar era una especie de bombonera, la gente entraba y se quedaba boquiabierta. Pero lo que pasaba es que nosotros también estábamos sorprendidos por la acogida que estaba teniendo. Imagínense, que estábamos en Nueva York en los años ochenta, y la gente más *cool* de la ciudad entraban en nuestro negocio y se quedaban maravillados. Aunque yo creo que nosotros estábamos más maravillados que ellos. Tener una cocina abierta al público, como he dicho, le daba un carisma al lugar. En Nueva York podías ver algunos pequeños atisbos de cocinas, o pizzerías semiabiertas, pero el cuadro gigante que se insertaba dentro del espacio del comedor a través del que podías ver todo lo que se estaba cociendo, no existía. Era el imán que atraía a la gente hacía allí. Eso y los muebles del gran salón, que también se habían conservado en origen, de modo que tan solo tuvimos que tapizarlos nuevamente. El estilo de mueble era un gran banco con una mesa presidencial, desde donde podías ver a todo aquel que entraba y que salía del lugar, e incluso podías ver lo que había arriba y abajo. El salón principal con su cocina era el lugar más citado, donde se reservaban más mesas, era el lugar en el que todos querían comer.

En la fachada exterior, con motivo del primer aniversario de la apertura del local, se realizó el evento en el que se colocó una simulación de lo que era la corona de la Estatua de la Libertad, que inauguraba y debía presidir el local. Era la pieza que coronaba la obra de Miralda, que bebe de esos fetiches suyos sobre la Estatua de la Libertad y la cultura americana. Estaba todo conectado. Estabas sentado en la terraza del bar y hacia el sur podías ver proyectadas las Torres Gemelas de World Trade Center, mientras que en el otro lado podías ver el Empire State Building, y mirabas para arriba y entonces tenías la corona de la Estatua de la Libertad. La imagen era muy diferente a la del resto de la ciudad, dado que no abundaban los rascacielos, ya que se trataba de una zona industrial. Estábamos en una especie de isla en medio del ciudad. En verano tomaba mucha más vida. El día de la inauguración Miralda lo enfocó como la fiesta del barrio, y como la fiesta de los que estábamos allí trabajando, muchos ya estaban desde el primer día. Organizamos a las bandas musicales del High School, con las antiguas letras del Teddy's, que se convirtieron en recipientes en los que servíamos comida, con una mesa en la calle preciosa. Se bloqueó la calle, y entonces se cubrió todo el edificio con una gran capa de color rojo, que caía desde la corona de la Estatua de la

Libertad, bajaba por el edificio, bañaba la calle y subía hasta la mesa, de modo que se convertía en el mantel de la mesa del barrio, larguísima, en la que servía la comida y los porrones de Blue Margarita, con el fin de que todo el mundo participara. En un momento dado todos los empleados subimos arriba y destapamos la corona de la capa y se desvaneció, quedando completamente descubierta. Fue la culminación, un día de fiesta, y un día de fiesta muy largo.

Hay que pensar que eran cosas que estaban en otro nivel. Esto no se hacía en ningún restaurante. Nadie le daba esta vuelta a un negocio. Se convertía en un *happening*. Tanto los empleados como los clientes eran parte de esta obra. De hecho, en el Salón de los Claveles, cubierto con un papel blanco en el que se imprimían unos claveles en relieve de terciopelo rojo. Un día a una cliente se le ocurrió besar sobre el papel, a los pocos días había labios, y con los pintalabios escribían todo tipo de mensajes, se ponían palabras de amor, mensajes para nosotros. La reacción de cualquier dueño de un negocio sería: Vamos a tapar esto, que esto es una porquería, y Miralda lo que hizo fue, sin embargo, cubrirlo con plexiglás para reservarlo. Entonces ese era el salón donde todo el mundo también quería estar, y donde todo el mundo quería un beso. Teníamos hasta pintalabios para aquellos que desearan dejar su señal, e incluso podías ver a los chicos pintándose los labios. Era muy interactivo todo este aspecto porque había una total libertad de que estuvieses comiendo en el salón de abajo, e incluso nosotros nos acercábamos y te invitábamos a dar una vuelta, a subir, a ver el Teddy's Museum. Era un lugar de participación, y por aquel entonces no abundaban estos lugares o, más bien, no existían. El día de la inauguración, por ejemplo, supuso también muchísimo esfuerzo, tiempo y dinero. No era absolutamente necesario hacerlo porque el sitio ya funcionaba, pero 'What the Heel', vamos a hacerlo. Era un año, nos lo merecíamos, tanto nosotros como los propios vecinos y, en general, todos los que quisieran participar.

Todo lo que tenía que ver con colores, se encargaban Montse y Miralda. En cambio, en cuanto a los menús, una idea que tuvo Miralda fue publicarlos cada semana. Los menús estaban compuestos por tapas de toda la vida, y siempre hacíamos dos o tres platos más contundentes, que eran los platos especiales de esa semana. Entonces en el menú había un pequeño escrito sobre ese plato, su historia. Intentábamos hacer ameno para que el cliente viese algo detrás de ese plato. Recuerdo que una vez hicimos el Cordero con las Siete Salsas Medievales, que por aquel entonces Montse estaba muy interesada. Recuerdo también que había toda una presentación con las siete salsas. En el menú mismo se publicaba el por qué de cada plato. Las tapas, prácticamente, se repetían de semana en semana, y a veces poníamos una nueva o quitábamos otra. Teníamos bastante libertad en ese aspecto, aunque lo manteníamos muy auténtico. No eran ni esferas de nada, ni gelatificaciones de nada: Eran pollo al ajillo, croquetas, albóndigas. Eran las tapas del bar de toda la

vida, por decirlo de alguna manera. Ah, y sobretodo recuerdo mucho pan con tomate y mucho porrón. Hacíamos mucho hincapié en explicar el por qué de comer pan con tomate, por qué bebemos el porrón. Había mucha comunicación entre los empleados y los mismos clientes sobre la comida per se.

Además, los menús, que también se proyectaban en vídeo en pequeñas pantallas ubicadas en el restaurante, iban numerados. Los numerábamos para que te lo llevaras y pudieses coleccionarlos. Se hacía o no se hacía, pero ese era un juego continuo con los clientes. Un día cualquiera con el restaurante lleno Miralda estaba en la cocina filmando, filmaba a fuera en la terraza, y los clientes estaban completamente entusiasmados porque, como iba diciendo, esto no se hacía en aquel período, no encontrabas sitios así. Era un lugar mágico, de moda, en el que todo el mundo participaba, y en el que había algo intangible, pero que pasaba. De algún modo, nosotros no sabíamos nunca qué iba a pasar, nunca podíamos conocer el gusto del público, incluso al arriesgarnos a montar el local. Tener un restaurante de éxito en Nueva York era una especie de sueño, algo que nosotros no podíamos realmente capitalizar. Pero, desde el primer día que abrió, fue una invasión constante de gente. El ajetreo empezaba por las tardes, mientras que las mañanas eran bastante tranquilas, cosa que agradecíamos. Desde el atardecer hasta el anochecer: Todo acontecía siempre de noche. Era de lunes a domingo, cada día de la semana. Aunque tengo que decir que llego un momento en el que la comida, la hubiésemos servido China, que ya daba igual. Pero la dimensión era mucho mayor, era una especie de *happening*, de participación, de acción, en cierto modo, como casi una *performance*, en la que casi nada estaba previsto. Era un ambiente artístico, de creación continua, y siempre teníamos un público muy fiel y muy devoto, que hacía colas en la puerta, e incluso se formaban colas de coches de tres y cuatro filas. En esa época todo era un poco como ciudad sin ley, porque servir alcohol en la calle ahora está completamente prohibido; pero nosotros sacábamos los porrones fuera y montábamos una especie de *bloc party*. Era la fiesta del barrio. Incluso, a mí me recordaba mucho a las verbenas de San Juan de cuando yo era pequeño. La gente estaba en la calle, compartiendo, había musica, comiendo lo que sea.

El publico que visitaba el local era muy variado, desde turistas hasta los propios vecinos que residían por aquel entonces en el barrio. Pero claro, como vecinos del barrio teníamos, por ejemplo, a Julian Schnabel. También estaban los amigos artistas de Miralda, como Jean Michel Basquiat que venía todos los días con su grupo, y con quien manteníamos una muy buena relación. Venían también los hombres que trabajan en Wall Street y que habían oído rumores de nuestro restaurante. Venían después de trabajar, que coincidía con la primera aglomeración de la tarde, hacia las siete aproximadamente. Esta primera aglomeración venía por parte, como he dicho, de todos estos

hombres de negocios que venían a tomar copas. En Nueva York hay mucha cultura de coqueo después de una dura jornada de trabajo, antes de marcharse a casa. Y, claro, en nuestra barra podías encontrar hasta cuatro, cinco, seis y siete personas sirviendo tragos, y no exagero. Podías ver colas de gente esperando su copa. Era increíble. El porrón era lo más demandado y la bebida protagonista de nuestro local. Surge como otro fetiche de la obra de Miralda, y podías ver porrones por todo. Él los incorporó en la decoración, en la barra de trofeo, y fue algo muy natural. Estaban ahí y los usábamos para llenarlos de Blue Margarita, que fue la bebida que nosotros mismos creamos y que todavía no existía por aquel entonces. Era la sensación del local, de ahí que empezáramos a servirlo en los porrones, iniciando así un juego de competiciones entre las propias mesas, para haber quien bebía más. Nosotros también íbamos y les ayudábamos para llenarles un poco la cara de líquido, para romper el hielo y buscar el humor, la broma y lo lúdico de la fiesta en lo que se había convertido nuestro local.

Algunos de los eventos que se organizaron, por ejemplo, la cena de San Valentín entre gemelos. También hicimos algo con langostas. Sí, recuerdo a dos gemelas que vinieron disfrazadas como de langostas, y fue a partir de ahí que empezó a surgir la idea de la cena entre gemelos. También teníamos pensado otro evento, pero luego se fueron complicando las cosas, ya que luego tuve que marcharme con Montse a California con toda una historia detrás. Lo que quisimos hacer fue la fiesta de los dálmatas, ya que la fachada del edificio estaba pintada imitando las manchas y la piel de este tipo de perros. Entonces empezamos a contactar con las asociaciones de los perros, con Diane Britt, que se iba a diseñar un vestido de estampado dálmata como dama de ceremonias para inaugurar dicho evento, que al final, no tuvo lugar. Hicimos también algo relacionado con los santos, que coincidió cuando Miralda viajó a Brasil que vino con la Sirena de Bahía, y que se convirtió en la principal protagonista de la gran pecera que teníamos también expuesta en El Internacional.

En cuanto al ambiente nocturno, recuerdo un sitio conocido como el Club Area, que estaba a cinco cuerdas de nuestro local. Un día Montse y yo, mucho antes de empezar a materializar El Internacional, oímos hablar del club y fuimos. No nos dejaron entrar, porque no nos conocía nadie, no éramos nadie. Una vez que abrimos el local, la gente de Area venía al restaurante, y empezamos a entablar una muy buena amistad. De hecho, varios de los trabajadores del Area hacían barra en El Internacional. Tras esto llegó el Palladium, y otros clubs en los que empezamos a tener una categoría superior, de V.I.P. Vivimos la vida nocturna de Nueva York durante dos años, algo realmente excitante. Hablaba del ambiente nocturno porque en una ocasión trabajamos en el club Area. No recuerdo muy bien por qué, pero artistas como Andy Warhol o Jean Michel Basquiat

hicieron unas camisetas para el evento. Lo que ocurrió, todo esto antes de abrir el local, es que alguien contactó con Miralda para que hiciéramos algo en aquel club. Entonces se le ocurrió que podíamos hacer una camiseta con pan, en los que irían clavadas unas banderillas y serían servidas en Area. Nosotros estábamos realmente excitados, porque por primera vez podríamos acceder al local al que, en un primer momento, nos tenían prohibido el paso. El caso es que estas camisetas tenían que realizarse con un tipo de pan negro, el Pumpernicle se llama, de origen alemán, y que iba a preparar un panadero de German Town, allí por la calle 80 W. Lo que ocurrió fue que el día antes de que tuviera lugar dicho evento, el panadero llamó diciéndonos que no podría hacer las camisetas. Como mucho, lo que podía hacer era la masa. Entonces empezamos a mover las fichas: Montse llamó a un amigo que tenía una escuela de cocina en la calle 42, quien le prestó un coche Volkswagen a buscar la masa. Pero claro, nuestro local estaba en el número ochenta, de modo que para llegar al cuarenta y dos debíamos darnos bastante prisa porque esa masa estaba fermentando. Era como estar en una especie de película a lo Woody Allen, porque aquello empezó a crecer y a aumentar de tamaño dentro del coche, con nosotros incluidos. Cuando llegamos a la calle cuarenta y dos caí yo, y luego cayó Montse y seguidamente la masa encima nuestro. Finalmente, nos pasamos toda la noche con Montse, Miralda y yo haciendo camisetas de pan, y lo conseguimos. Creo recordar que con las que sobraron, Miralda hizo unas piezas de pan negro, que todavía debe guardar en algún lado.

En este ambiente cultural y artístico de la ciudad de Nueva York en los setenta, fue en el que debe situarse El Internacional; y el hecho de que fuera un negocio que no era un museo o una galería, sino un lugar en el que se llevaban a cabo una serie de eventos en un espacio que, en realidad, era una obra de arte viva, por decirlo de alguna manera. Todo esto creo que fue lo que generó este *shock* en la gente. De hecho, todos los días aparecía alguna nota sobre nosotros en el New York Times. Si era el miércoles publicaban algo sobre comida, sino algo sobre algún evento o alguien que había estado allí presente, o bien sobre la propia arquitectura y la figura de Miralda. Teníamos una chica que también se encargaba de la parte de relaciones públicas. Hay que tener en cuenta que, frente a todo esto, nosotros estábamos un poco sobrecogidos. No éramos expertos, sino que estábamos aprendiendo sobre la marcha de cómo llevar el local. No obstante, incluso la propia chica de relaciones públicas, nos decía que no podía creer que cada día saliéramos en el periódico por un motivo u otro, y especialmente en el New York Times, que no se puede comprar y que, en parte, es la biblia de la ciudad. A todo esto hay que añadir los graffitis de Keith Haring en el metro, que conocimos, o Basquiat que conocimos recogiendo puertas por la calle. Todo esto estaba pasando al mismo tiempo, fue un *shock* desde el propio *establishment*. Incluso Andy Warhol estaba

empezando a hacerse un hueco en el mundo del arte, empezando con la historia de su vida ficticia y el rollo de la peluca. Quizás habría que incluir el concepto de este arte divertido, en el que es posible entrar y salir, jugar. Todo esto eran conceptos que, a la misma vez, yo estaba aprendiendo. Para mí eran completamente nuevos. Yo veía gente de este calibre que entraban allí dentro y se quedaban pasmados, y hablo de gente ya curtida, con experiencia, artistas reconocidos, y que ellos mismos eran poderes creativos que entraban y no sabían dónde estaban. Andrée Putman, por ejemplo, una diseñadora francesa y amiga de Miralda, trabajó para la apertura del Club Palladium, que he citado anteriormente. Su relación con Miralda se inició ya en París, cuando este empezó su carrera artística tras marchar de la dictadura española. Ella, como muchos otros, estaban asombrados con el lugar, y formaban parte de este juego sin ningún tipo de problema.

Cuando Miralda me pidió que escribiera cuatro palabras para él, para mí fue como ir al otro lado del espejo. Era entrar, por decirlo de alguna manera, en El País de las Maravillas de Lewis Carroll, entender que uno puede hacer cosas divertidas, lo que uno realmente quiere y le parezca bien. Era la inquietud que yo sentía por salir de España, por dejar la banca. Yo estaba haciendo cosas que se suponía que tenía que hacer cuando, de repente, te das cuenta que no se supone que haz de hacer nada, sino lo que realmente quieres. Este descubrimiento, el de un señor que con cuatro plásticos y unos rotuladores, y mucha imaginación es capaz de hacerte entender que un restaurante es un sitio en el que no solo se sirve comida. De todo ello, de toda esta experiencia, uno aprende cómo funciona esta idea de restaurante y como el concepto que uno tiene al principio no tiene por qué seguir ese mismo patrón. Todo esto lo aprendí, ya desde el principio, con Montse y con Miralda. Ahora, por ejemplo, tengo otra perspectiva cuando voy a buscar un trabajo, o cuando me presento a mí mismo o, bien, cuando hablo de comida con alguien que me interesa. Todo esto lo suelo vincular con la imagen de Dorothée cuando llega al país de Oz, y todo lo que antes era en blanco y negro, una vez que abres la puerta te das cuenta que todo es de colores. Para mí esa es la imagen que más me gusta: Después del tornado llegas y, de golpe, el mundo es en Technicolor y no en blanco y negro, tal y como te habían hecho creer que era.

Miralda es una persona a la que quiero y respeto mucho porque, por ejemplo, ahora mismo acaban de subastar una obra de Basquiat por veinte y tantos millones de dólares cuando este chico no tenía nada, y a quien le gustaba mucho el dinero y despilfarrarlo del mismo modo que lo ganaba. Pero él pintaba en el metro, recogía puertas en las calles, pintaba y transformaba las basuras de la ciudad de Nueva York. Luego lo cogió Andy Warhol, que conoció en una galería, y fue cuando comenzó la comercialización de su obra. A partir de su éxito comercial fue cuando Basquiat empezó a consumir más drogas que, finalmente, acabaron con su vida. Pero con esto quiero decir que

Warhol, en la época del *underground* y de la Factory, pintaba cuadros como quien hace churros, aunque suene un poco vulgar. En cambio, la obra de Miralda es consumible. Es efímera, se ríe, hasta cierto punto, de la comercialización del arte per se. Ayer, por ejemplo, estaba leyendo que las grandes compañías inversoras y los grandes bancos hacen depósito asegurado sobre grandes obras de arte. No importa cual, es una inversión. La obra de Miralda, sin embargo, es más cotidiana, tiene más que ver con nosotros, lo que somos, qué es lo que comemos, y te hace entender cómo la comida es arte y eso te une al resto del mundo. Finalmente, si uno coge todas las piezas que tiene aquí, uno puede ver que existen siete puntos, siete grados de separación que los unen, que todo está conectado de alguna manera y que, al fin, lo que realmente nos une a todos es la propia comida. Su obra es algo efímero, son grandes desfiles que duran lo que duran y que son vividos por quienes están presenciando aquello en aquel mismo momento, y los que ven el vídeo *a posteriori*. Pero lo que realmente me gusta es que es el arte por el arte, quizás luego venderás el vídeo o no lo venderás, o harás un libro y venderás muchos o no venderás nada, pero el momento creativo ha sido el momento del desfile, y si uno no está allí, entonces ya no lo has podido vivir, ni tan siquiera presenciar. Es una obra viva y para todos, tiene lugar en la propia calle y no hay que pagar nada para poder asistir. No es como un museo, ni te has de comprar un cuadro de veinte millones para disfrutarlo, sino que está allí. Eso, sumado al hecho de que sus grandes piezas viajan alrededor del globo, me parece que desmitifica el arte como algo estático, como un objeto sagrado colgado de la pared de una institución museística, como una inversión. Es el arte por el arte y realizado con lo que nos rodea. En este caso, con la propia comida, y lo que significa culturalmente, religiosamente, económicamente o políticamente. Recuerdo, además, una tarde en la que fuimos a Miami y Montse montó con Miralda el Bigfish Mayaimi (1996-1997), que era un jardín de esculturas en el que uno podía sentarse a comer, y en el que teníamos expuestas las obras de Miralda: La gran cadena del amor, los anillos, la góndola veneciana en forma de zapato, etcétera. Entonces uno se da cuenta de que esta facilidad para mover estas piezas, llevarlas a un sitio, trasladarlas a otro, situarlas en otro espacio, es lo que lo convierte en arte.

7. Reflexiones sobre el propio proceso: Más allá de la investigación

Las aventuras y desventuras que surgen y con las que uno debe enfrentarse durante el proceso de investigación son, por sí solas, hechos maleables que, al final, permiten que el resultado final adquiera esa elasticidad con la que va tomando forma durante el transcurso de su producción. Sin el conocimiento previo de la disciplina del vídeo y el campo perteneciente a lo audiovisual, me adentré en esta aventura que ha acabado por generar lo que aquí se presenta como un proyecto vídeo-archivo dentro del marco FoodCultura. El vídeo es el resultado de dos entrevistas como premisas para configurar el relato de los casos o proyectos a analizar. Por un lado, el último y más reciente proyecto de FoodCultura: El capítulo chileno perteneciente a la serie de Sabores y Lenguas y, por otro lado, uno de los proyectos que funcionó como ese *work in progress* del que siempre está aderezado el proceso de trabajo de la obra de Antoni Miralda: El Internacional, y que tuvo lugar entre 1984 y 1986. De un lado, lo que se pretende es tomar este último como referente de lo que después se fueron sucediendo en proyectos como Santa Comida (1984), HoneyMoonProject (1986-1992), BigFish Mayaimi (1996) o el Food Pavilion de la Expo 2000 Hannover (2000), y que sirvieron como esbozos preparatorios para crear FoodCultura. De otro, el hecho de vincular un proyecto del presente a uno del pasado, que remite a cuarenta años de su nacimiento, supone establecer esa clara vinculación que ha acabado conformando el cuerpo de la obra del artista. FoodCultura, que ha pasado también a convertirse en un post de su figura, y que se inserta en el marco de este espacio, es hoy un archivo gigantesco en el que caben multiplicidad de relatos y proyectos, de historias y recuerdos, de memorias y refranes, que abarcan cincuenta y dos años de producción y que, permite, su dilatación en el espacio físico-temporal. Esta dilatación en el espacio físico y temporal se ve claramente en el vídeo, o por lo menos pretende mostrarla como ejemplo de esa infinidad de la que se caracteriza su obra.

El proyecto que presento me conllevó ciertas dificultades en el planteamiento técnico, pero pude contar con un equipo de personas partiendo también de esta idea de experimentar, pero nunca con una idea clara y vertebradora que cruce de principio a fin el proceso, sino como ese esbozo, ese territorio de análisis a partir del que se van perfilando las líneas del resultado final, pero nunca acabado. Quizás es también resultado de mis manías personales, y de mi interés en prácticas artísticas poco estudiadas o, más bien, que aguardan ciertas relaciones con la política cultural y que establecen un cierto vínculo en lo social, con hechos que parecen repetirse y con teorías y

experiencias que siento que comparto en algunos terrenos de mi vida personal y mi visión de la sociedad en la que vivo. Se trata también de una especie de juego, de ese anhelo y esa simpatía que siempre he sentido por gran número de prácticas artísticas, pero con las que nunca he podido llegar a experimentar.

No obstante, he de citarlo también como resultado de la tesis final con la que me gradué, y que dediqué al cine experimental de Andy Warhol, cuyos filmes contenían en sí claras connotaciones de los acontecimientos y comportamientos contemporáneos, y abrían el campo a una reflexión y una nueva manera de entender el arte y la vida. La figura de Warhol, por la que siempre he sentido cierta pasión, es para mí un ejemplo de superación en el terreno de las prácticas artísticas, con un interesante dominio de la broma y la ironía con que construye las teorías de la era posmoderna y las de su obra y figura. En paralelo, la figura de Antoni Miralda aguarda también cierta empatía con las prácticas tradicionales, sin obviar, claro está, las prácticas más contemporáneas en lo referente al territorio audiovisual. Entre ambos comparten, si se me permite decirlo, cierta relación con la vida, y la vida cotidiana, jugando con elementos tomados de la sociedad de consumo. Aquellos espejos a los que Warhol se refería, en los que parece que la realidad se distorsiona, toma una fuerza increíble con los espejos de Miralda, en los que esta realidad no es que se distorsione, como sí ocurre en la filmografía warholiana, sino que lleva al límite el gusto por una estética teatral, irónica y es, por ende, un espejo en el que la sociedad misma debiera verse reflejada, o no. Las repetitivas serigrafías de Warhol, tomando elementos de la cultura popular, haciéndolos reales, y también ficticios, como ocurre con la Brillo Box (1964), se corresponden a los soldaditos de plástico que invadían las esculturas y cenotafios que Miralda cubrió. Su diferencia yace, sin embargo, en que los elementos que toma, su iconografía y en el marco histórico en las que se emplearon, representan la libertad opresiva y, por otro lado, la libertad del American Way of Life. Mientras Miralda efectúa con esas grandes composiciones encarnar el espíritu libre tratando de mostrar la realidad en la que vivía, en ese clima de opresión, donde algunos límites ni tan si quiera se habían preguntado su propia validez; Warhol representa esa libertad artificial y ansiada de la era de consumo, del individualismo. La obra de Miralda parte del propio sujeto, pero se pregunta todo lo que le rodea, y cómo se constituye como ente dentro de esta colectividad. Sus proyectos no aguardan aquel ego y aquel egoísmo presentes en las obras de Warhol, sino que entran a formar parte de la realidad, se acercan a su verdadera esencia: la comida, y festeja el ritual de comer a través de acciones que prepara y ofrece a un público que toma parte de la obra y es capaz de transformarla y enriquecerla. Toma la comida como eje central que todos compartimos y, por lo tanto, a diferencia de Warhol, se aleja de aquel deseo de constituirse como gusto homogéneo, único y válido. Miralda se plantea un mundo en el que sea capaz la convivencia

entre la tradición y la innovación mediante el alimento como sujeto de investigación, y todo lo que de este deriva. Permite al público, que parece haber quedado relegado al gusto globalizado y extendido, expresar y experimentar, participar, actuar, pensar, reflexionar y criticar la diversidad que existe, en un acto que deviene el ritual de un colectivo y que adquiere una energía lúdica que se desenvuelve en el paso de los acontecimientos, efímeros y esporádicos, pero que dejan una gran huella en su obra y pasan a formar parte de la memoria desaparecida en nuestra era globalizada.

En cierto modo, esa cierta experimentación que ambos comparten es la que he querido trabajar también en mi proyecto, que se caracteriza, yo diría, por un cierto primitivismo en el uso del medio audiovisual, donde lo importante no es su calidad, sino captar y archivar, de alguna manera, la actividad generada por el espacio FoodCultura, tomando como testimonios dos actos, uno reciente y otro pasado, a partir de dos personas que formaron y forman parte del equipo de Miralda. No he querido, ni pretendido hacer aquí una antología de su obra, ni esta memoria es en sí un texto antológico. Ofrece, eso sí, las coordenadas sobre las que he trabajado para articular el presente vídeo que pretende ser, hasta la fecha, un archivo más dentro del marco focal FoodCultura. Desde aquí, quiero agradecer la confianza y la generosidad que han adoptado las personas que han acogido y participado este proyecto. Quiero agradecer al equipo de realización, a Mar Font, Laure Kervyn y Oscar Trejo, su esfuerzo por tratar de captar a través del ojo de la cámara aquello por lo que yo sentía un interés. También quiero agradecer a Albert Ventalló la tarea de revisar y perfilar el montaje, color y sonido. A Antonio Buendía y a Adolfo Torres por su colaboración, ya que sin ella este proyecto no hubiese sido posible; y al equipo FoodCultura que me ayudó y me abrió las puertas a su archivo, biblioteca. A Jèssica Jaques y a Gerard Vilar por haberme ofrecido la oportunidad de vincular mi investigación con un proyecto que estaba presente en el máster, así como por ese margen de libertad que han tratado de ofrecerme, tanto como a mis compañeros, para elaborar este proyecto. No quiero acabar sin dar las gracias a la persona que ha permitido que esto fuera posible y que me ha dado la libertad de poder trabajar a un ritmo personal, que ha respetado desde su posicionamiento. Quiero agradecer desde aquí a Antoni Miralda por haberme ofrecido las herramientas, los materiales y haberme abierto los espacios necesarios para realizar dicho proyecto, en el que sin la presencia de ellos y sin su colaboración, este vídeo no hubiese existido.

ANNEXO

(I) Entrevista Adolfo Torres. Sabores y Lenguas: Capítulo Chileno. Jueves, 8 de Mayo de 2014, FoodCulturaMuseum (Ronda de Sant Antoni)

A) Sobre Antoni Miralda:

1. ¿Qué simboliza para ti FoodCultura?
2. ¿Cómo conociste a Miralda y su obra? ¿Qué crees que aporta su obra para el mundo del arte? ¿Qué crees que aporta a la vida de las personas que, de repente, de cruzan con una obra suya? ¿De qué manera se viven esos actos rituales?
3. ¿Cómo crees que concibe Miralda la comida y cómo ésta se transforma en el epicentro de su arte?
4. ¿Qué conexiones establece a partir de ella?

B) Sobre La Olla Común:

1. ¿Qué es La Olla Común?
2. ¿Por qué el también pseudónimo Chawak?
3. ¿Cómo influye en ti, o cómo se inicia ese interés por la gastronomía? ¿Y cómo deriva hacia el mundo del arte?
4. ¿Qué conexiones crees que hay entre gastronomía y el arte, o al menos en tu obra?
5. ¿Qué importancia tiene en tu obra el factor de la cultura popular, y cómo se transmite en un mundo tan globalizado?
6. ¿Qué elementos, objetos, técnicas y soportes son los que se mezclan o construyen tus

- instalaciones? ¿Cómo concibes estas instalaciones? ¿Qué simbolizan? ¿Qué son las animitas o conceptos de gruta?
7. ¿Cuál crees que es el rol que juega la cocina en nuestra sociedad?
 8. ¿Qué papel juega en tus obras la instalación de una cocina en el espacio expositivo?
 9. ¿Qué crees que ocurre cuando se produce ese encuentro tan cotidiano como el acto de comer en un espacio público?
 10. ¿Qué buscas expresar y transmitir a través de ello? ¿Y qué papel crees que es el papel del espectador?
 11. Estas conexiones entre gastronomía y arte, o arte y vida se encuentran también en la obra de Miralda, incluyendo conceptos como el de participación, acción, de los que derivan otros como el de identidad y el de colectivo. ¿Cómo cobran vida estas ideas en tu obra?
 12. ¿Crees que en el arte contemporáneo la participación se busca cada vez más y que se multiplican los colectivos de artistas en proyectos pluridisciplinarios? ¿En qué, por ejemplo, ve usted todo eso reflejado?
 13. ¿Qué temas evocan este tipo de proyectos?

C) Sobre Sabores y Lenguas: Capítulo Chileno

1. ¿Cómo se comprende el proyecto de Sabores y Lenguas?
2. ¿Qué aporta el Capítulo Chileno en este proyecto?
3. En este tipo de proyectos la cultura popular y la culinaria se mezclan y crean una red de conexiones que se simbolizan a través de la gastronomía y el arte. Para ello, se habla de expediciones o visitas a países de Latinoamérica. ¿En qué consisten estas visitas? ¿Qué buscan fomentar?
4. ¿Qué ocurre actualmente con la cultura popular latina en el mundo de la globalización?
5. ¿Qué incluye realizar este tipo de expediciones?
6. ¿En función de qué los objetos obtenidos de las expediciones son analizados?
7. ¿Existe una metodología en equipo? ¿Entonces, cómo surgen las herramientas necesarias y los recursos para materializar estos proyectos? ¿Qué narran?

8. ¿De qué elementos se constituye la actual exposición?
 9. ¿Cuál ha sido el proceso hasta llegar hasta aquí?
 10. ¿Qué plantea el capítulo chileno y qué comparte con la obra de Miralda?
 11. En la exposición hablas de formas de sociabilidad, trabajo y resistencia, como necesarias en un marco neoliberal y tecno-financiero del Capitalismo actual. Cuéntame.
-

(II) Entrevista Antonio Buendía, ex cocinero de El Internacional Miércoles, 7 de Mayo de 2014
FoodCulturaMuseum (Ronda de Sant Antoni)

1. ¿Cómo conociste a Miralda? ¿En qué momento se produce la propuesta para trabajar en el restaurante? O bueno, ¿En qué momento se produce la idea de abrir un restaurante?
2. ¿Qué fue lo primero que pensaste cuando se te presento la propuesta para trabajar en este proyecto?
3. ¿Por qué personas estaba formado el equipo? ¿Cuál era la organización?
4. ¿En qué consistía este proyecto? ¿Qué aportaba este nuevo concepto de restaurante?
5. ¿Estuviste desde el principio? Si es que sí, ¿Cómo se originó la propia estética del restaurante? ¿Qué organización estructural seguía? ¿Cuál era la novedad de la cocina, arquitectónicamente y su ubicación en el espacio?
6. ¿Qué se ofrecía en este espacio?
7. ¿Cuáles eran los menús y en función de qué se iban realizando los distintos eventos? ¿Cuál era la novedad del menú? ¿Qué alimentos se utilizaban para cocinar? ¿Y cuál era la elección de los colores para teñir la propia comida? ¿Era pensado o al azar? Cuéntame.
8. ¿Cómo era el barrio en el que se encontraba el espacio? ¿Estuviste el día de la inauguración? Si es que sí, cuál era el procedimiento? ¿Qué se servía? ¿Que se buscaba a través de esta especie de ceremonial? ¿Cómo lo viviste?
9. ¿Por qué la corona de la Estatua de la Libertad coronando el propio edificio? ¿A qué se

debe?

10. ¿En qué crees que acabó transformándose el espacio? ¿Cuál fue la primera opinión del público? ¿Qué importancia tiene ubicar un restaurante en un espacio como este durante aquel período? ¿Qué estabas haciendo en Nueva York?

11. ¿Cuál es tu formación o especialidad? ¿Qué te interesó de trabajar en este proyecto? ¿Conocías anteriormente la obra de Miralda? Si es que sí o es que no ¿Cuál fue su impacto al conocerla antes o a posteriori? ¿Qué transmite la obra de Miralda y su manera de hacer?

12. ¿Cuál es su visión del mundo? ¿Qué crees que acabó generando El Internacional en el movimiento artístico y cultural neoyorquino? ¿Qué clase de público lo visitaba?

13. ¿Qué tipo de rituales o ceremoniales se realizaban? ¿El porrón, al final, se acabó convirtiendo en un símbolo del propio restaurante? Cuéntame cómo se originó la

idea y la idea de trasladar la cultura de tapas de Barcelona a Nueva York cuando antes nadie la conocía?

14. ¿Cuál fue tu cargo dentro de la cocina? ¿Cuál era el ambiente que se respiraba? ¿Cómo sentiste esta experiencia?

15. Cuéntame alguna anécdota en especial que se te haya quedado grabada.

16. Después de este proyecto, ¿Qué reflexión haces o qué sacas tras ello? ¿Cuál crees que es el papel del arte en la sociedad y qué crees cuando la comida pasa a formar parte, a convertirse en material y proceso para generar arte?

17. ¿En qué consistió el plan de remodelación?

BIBLIOGRAFÍA

1. BOSCO, Roberta, *Lenguas para reflexionar*, Ed. El País, 7 de Mayo, Barcelona, 2013
[online]: http://ccaa.elpais.com/ccaa/2013/05/06/catalunya/1367868509_397485.html
2. DE MESTIER, Vanessa, *Tesi: Antoni Miralda*, dirigida por Serge Lemoine, Ed. Université de París IV Sorbonne (Institute d'Art et Archéologie), París, 1995
3. GARCÍA, Ángeles, *El Miralda más íntimo y monumental*, Ed. El País, 24 de Junio, Barcelona, 2010 [online]:
http://elpais.com/diario/2010/06/24/madrid/1277378665_850215.html
4. GARCÍA, Ángeles, *Delirio imaginativo de Antoni Miralda*, Ed. El País, 26 de Junio, Barcelona, 2010 [online]:
http://www.elpais.com/elpaismedia/babelia/media/201006/26/paginas/20100626elpbabpag_18_Pes_PDF.pdf
5. GIRARD-FASSIER, Géraldine, *Daniel Spoerri presents Eat Art*, Ed. Galerie Fraîch Attitude, París, 2004
6. MARTÍ FONT, José María, *Comer es poder*, Ed. El País, 7 de Marzo, Barcelona, 2009
[online]: [consulta:] http://elpais.com/diario/2009/03/07/babelia/1236384367_850215.html
7. MARTÍ FONT, José María, *Miralda tendrá un museo sobre la comida en Barcelona*, Ed. El País, 27 de Febrero, Barcelona, 2003 [online]:
http://elpais.com/diario/2003/02/27/cultura/1046300402_850215.html
8. MARÍN-MEDINA, José, *Miralda: Objeto y rituales*, Ed. El Cultural, 25 de Junio, Madrid, 2010 [online]: http://www.elcultural.es/version_papel/ARTE/27464/Miralda-objetos_y_rituales
9. MOLINA ABAD, Javier, *Experiencia Estética y Arte de Participación: Juego, Símbolo y Celebración*, Centro Universitario La Salle y UAM, Madrid, ?, pp. 1-29 [online]:
http://www.oei.es/artistica/experiencia_estetica_artistica.pdf
10. RESTANY, Pierre, *Miralda: Una vie d'artiste!*, Ed. Àmbit, Barcelona, 1982
11. ROMA, Valentín, *Communication + Exchange + Participation = Miralda*, Ed. Quaderns de la Mediterrània 15, Barcelona, ?
12. SERRA, Catalina, *Miralda: “Hay que humanizar las relaciones entre el artista y el*

- espectador, Ed. El País, 14 de Noviembre, Barcelona, 1994 [online]:
http://elpais.com/diario/1994/11/14/cultura/784767605_850215.html
13. SERRA, Catalina, Miralda propone una lectura crítica sobre la comida en el Food Pavillion, Ed. El País, 28 de Abril, Barcelona, 2000 [online]:
http://elpais.com/diario/2000/04/28/cultura/956872807_850215.html
14. SERRALLER CALVO, Francisco, Quince formas de usar la lengua, Ed. El País, 11 de Mayo, Barcelona, 2002 [online]:
http://elpais.com/diario/2002/05/11/babelia/1021071975_850215.html
15. SERRA, Catalina, “Estoy reorganizando el menú de todas mis obsesiones, Ed. El País, 11 de Junio, Barcelona, 2002 [online]:
http://elpais.com/diario/2002/06/11/cultura/1023746411_850215.html
16. SHARP, Tristan & ALEXANDER, George, 40 Years Kaldor Public Art Projects: 1973 MIRALDA, Ed. Art Gallery NSW & Kaldor Public Art Projects, Octubre, 2009 – Febrero, 2010, Sidney (Australia), 2000, pp. 2-7
17. SWARTZ, Jeffrey & V.V.A.A, Power Food Lexicom, Ed. FoodCultura Museu, Barcelona, 2008
18. URIBE PEREIRA, Conrado, Antoni Miralda: Sabores y Lenguas (Capítulo Chileno), Ed. ARTISHOCK Revista de Arte Contemporáneo, 15 de Octubre, Colombia, 2013 [online]:
<http://www.artishock.cl/2013/10/antoni-miralda-sabores-y-lenguas-capitulo-chile/>
19. V.V.A.A, De gustibus non disputandum: Miralda, Ed. La Fábrica / Catálogo Museo de Arte Reina Sofía, Madrid, 2010
20. V.V.A.A, Sabores y Lenguas: Caracas, Ed. FoodCulturaMuseum, Noviembre, 2004 – Enero, 2005, Venezuela
21. V.V.A.A, Sabores y Lenguas: 15 platos capitales, Ed. Fundación ICO, Madrid, 2002

VIDEOGRAFIA

1. C. C. Obra Social “La Caixa” & IVAM Julio González, Miralda (1965-1995), IVAM Centro Julio González (Valencia), Sant Just Desvern (Barcelona), (cop.) 1995,
2. PEIXOTO, Jose Luís, Miralda: The Sacred Stomach, ABRO, Veloze Produccions y TV3, Barcelona, 2013
3. FONS MACBA, Fons #3: Miralda. Work in Progress, editado por el Fons de Documentació Audiovisual, Colección MACBA, Barcelona, 2013, (11'14 min.)

**FOOD
CULTURA**

UAB
Universitat Autònoma de Barcelona

**EI
NA**